

## Lapin aux épices et olives vertes Bio

En cette fin de semaine, Anne du blog **Papilles et Pupilles** vous propose un lapin aux olives qui vous fera voyager sur les bords de la Méditerranée. Ce plat est rehaussé en saveur par la présence d'épices douces (cannelle et coriandre) et de citron confit. Anne a choisi d'utiliser du râble de lapin mais si vous préférez, vous pouvez choisir d'autres morceaux comme des gigolettes ou des cuisses.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 30 Min.

## Ingrédients

- 4 belles pièces de lapin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Bio
- 12 olives vertes dénoyautées Bio
- 20 g de beurre
- 200 ml de coulis de tomate
- 100 ml de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche
- 1 cuillère à café de coriandre en grains
- 1 pincée de cumin
- 1 cuillère à café de dés de citron confit
- 1 noisette d'harissa

## Préparation

Émincez l'ail et l'oignon. Mélangez l'harissa, le citron confit, le cumin et les grains de coriandre dans le récipient de votre choix. Ajoutez une cuillère à soupe de coriandre fraîche ciselée.

Dans une cocotte, faites fondre le beurre avec une cuillère à soupe d'huile d'olive Bio. Lorsque le mélange crépite, déposez les morceaux de lapin et faites-les griller sur toutes leurs faces pendant 10 minutes. Une fois qu'ils sont bien dorés,

réservez-les.

Ajoutez dans la cocotte une cuillère à soupe d'**huile d'olive Bio** et faites blondir les échalotes et les oignons pendant 5 minutes environ. Ajoutez ensuite les morceaux de lapin grillés et l'appareil d'épices. Mélangez et incorporez le coulis de tomates et le bouillon de volaille.

Laissez mijoter 10 minutes supplémentaires avant d'y verser les **olives vertes** coupées en rondelles. Laissez cuire encore 5 minutes.

Ajustez l'assaisonnement selon vos préférences. Dressez votre assiette avec quelques feuilles de coriandre ciselée.

Bon appétit !

**D'autres recettes aux olives Bio**

**Chou-fleur grillé aux olives Bio et sésame**

**Cuisses de poulet rôti, pommes de terre et olives Bio à l'ail et persil**

**Risotto au poulet, olives vertes Bio et légumes**

**Mini pizzas aux poivrons et olives Bio**