

LAPIN À LA PORTUGAISE

520 Kcal par personne

Préparation: 35 mn

Cuisson: 1 h

Prix: environ 120 F

Il vous faut pour 5 personnes

- 1 lapin en morceaux de 1,4-1,5 kg
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 2 pommes de terre nouvelles
- 1 boîte (400 g) de pulpe de tomate en dés
- 1 oignon rouge
- 1 branche de céleri
- 1 cuil. à s. de câpres au vinaigre
- 15 olives vertes
- 10 feuilles de menthe
- 1 dl de vinaigre de vin
- Huile d'olive

Ustensiles

- 1 passoire
- 1 grande sauteuse
- 1 grand plat à four

1 Préparez les légumes: coupez l'aubergine en dés, mettez-les 30 mn dans une passoire avec 1 cuil. à c. de sel. Coupez poivron, céleri et patates en petits dés, l'oignon en fins quartiers. Dorez les patates avec 1 cuil. à s. d'huile 5-6 mn à feu vif dans la sauteuse; ôtez-les, salez.

2 Préparez le lapin: dans la sauteuse, dorez les morceaux de tous côtés à feu moyen-vif avec 2 cuil. à s. d'huile. Salez.

3 Assemblez le plat: serrez le lapin dans le plat à four. Mélez dessus patates, poivron, oignon, céleri, aubergine rincée sous le robinet, menthe ciselée, olives, câpres. Salez, poivrez. Etalez la tomate sur le tout. Répartissez le vinaigre. Arrosez d'huile. Couvrez d'alu.

4 Cuissez: enfournez 35 mn à four préchauffé à 180 °C (th. 4); ôtez l'alu; réenfourez 15 mn.

ASTUCIEUX

■ Préparez plusieurs heures à l'avance jusqu'au n° 3. Gardez au frigo. 50 mn avant de servir, reprenez au n° 4.

■ Dégustez un vin blanc du Sud-Ouest: le pacherenc du vic-bilh Les Jardins de Bouscassé 1996, signé d'un prestigieux vigneron, Alain Brumont. Sa légère douceur, ses arômes confits d'agrumes soulignés d'une discrète note anisée épousent bien les saveurs du plat. Servez-le à 11-12 °C. 47 F sur place: Château Montus-Bouscassé, 32400 Maumusson. Infos: 05 62 69 74 67.

