

Pâtes au lapin et aux pistaches

4 à 6 personnes . 20 minutes de préparation . 1 h 15 de cuisson

Ingédients

- 1 lapin, coupé en morceaux (demandez à votre boucher de le faire) ou 6 cuisses
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 échalotes françaises, finement hachées
- 3 gousses d'ail, hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de vin blanc sec
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
- ½ tasse (125 ml) d'olives vertes
- 3 tiges de thym frais
- 1 tige de romarin
- 1 feuille de laurier
- Persil au goût
- ¼ tasse (60 ml) de pistaches non salées, légèrement concassées
- Sel et poivre du moulin

5 étapes faciles!

- 1 Griller** Dans une grande cocotte, faire dorer la viande assaisonnée dans l'huile et le beurre. Retirer.
- 2 Déglacer** Dans la même cocotte, faire tomber l'échalote et l'ail, saupoudrer de farine et mélanger. Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire de moitié et ajouter le bouillon de poulet. Bien mélanger, ajouter les morceaux de viande.
- 3 Aromatiser** Ajouter les herbes fraîches entières sur leur tige et les olives vertes.
- 4 Mijoter** Laisser mijoter à couvert 1 h 15 au four à 325 °F ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os. Désosser le lapin, remettre la viande dans le bouillon pour réchauffer.
- 5 Savourer** Servir sur des pâtes et garnir de persil haché et de quelques pistaches.

Saviez-vous que...

Le lapin est parmi les viandes les plus maigres.