

Le lapin du curé du Thor

Ingrédients pour 4 personnes

- Un jeune lapin
- 4 poivrons rouges
- une petite boîte d'anchois à l'huile
- 50 g de poitrine fumée hachée
- 100 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- romarin, laurier, huile d'olive, vinaigre, sel, poivre

Préparation

Faire rissoler la poitrine hachée et le romarin dans une cocotte avec du beurre. Ajouter le lapin nettoyé et coupé en morceaux, quelques feuilles de laurier, sel et poivre ? Laisser cuire une heure à couvert.

Couper les poivrons en lamelles. Dans une poêle, mettre beurre et huile, faire fondre les anchois coupées en morceaux. Ajouter les poivrons, l'ail pilé et une cuiller de vinaigre. Faire cuire environ 20 minutes.

Ajouter les poivrons au lapin, et laisser mijoter quelques minutes.