

Cuisses de lapin à la farigoulette à l'huile d'olive vierge extra

Ingrédients :

- 4 cuisses de lapin
- 8 fines tranches de poitrine fumée
- 8 petites branches de romarin frais
- 8 belles échalotes
- 1 cuillère à soupe de beurre d'anchois
- 2 cuillères à soupe de farigoulette (liqueur provençale au thym)
- 2 cuillères à soupe de marc de Provence
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra **fruitée verte intense**.
- sel, poivre

Préparation :

1. Frottez les cuisses de lapin de beurre d'anchois, puis poivrez légèrement.
2. Posez sur chaque cuisse 2 brins de romarins et entourez-les de 2 lanières de poitrine fumée. Ficelez pour maintenir le tout.
3. Arrosez de 3 cuillères d'huile d'olive vierge et de farigoulette, puis laissez macérer au frais 1 heure.
4. Pelez les échalotes et coupez-les en deux dans la longueur.
5. Faites chauffer une cuillerée d'huile d'olive vierge dans une poêle. Dorez-y les cuisses de lapin sur toutes les faces 10 min. Posez les cuisses de lapin dans un plat à four huilé avec les échalotes autour. Versez la marinade et laissez cuire 25 min.
6. Arrosez de marc en fin de cuisson.

Accompagner de pommes de terres sautées au romarin frais.