



Elvea, L'Italie chez vous

Lapin du chasseur et polenta crémeuse



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 3 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 4 | os de lapin |
| 75 g de | pancetta, coupé en cubes |
| 1 | oignon |
| 1 branche de | persil des marais |
| 3 gousses d' | ail |
| 250 ml de | vin rouge |
| 700 g de | ELVEA Tomates Datterini rouges pelées |
| 75 g de | olives mixtes |
| 3 branches de | persil frais haché |
| 1 paquet | polenta |
| | fromage parmesan |
| | beurre crème |
| | poivre |
| | sel |

Préparation

- Séchez les cuisses de lapin à l'aide d'un papier cuisine, poivrez et salez-les. Réchauffez l'huile d'olive dans une grande braisière. Faites-y dorer les cuisses de lapin des deux côtés. Retirez-les de la braisière.
- Dans la graisse de cuisson, faites revenir la pancetta avec l'oignon, l'ail et le céleri pendant 3 min. Ajoutez-y le vin blanc et les tomates rouges pelées entières Datterini. Ajoutez les olives et portez à ébullition.
- Baissez le feu et faites cuire la viande sous couvercle pendant deux heures. Hachez finement le persil.
- Disposez les cuisses de lapin sur 4 assiettes et parsemez de persil.
- Faites cuire la polenta en suivant les indications sur l'emballage et servez avec les cuisses de lapin. N'oubliez pas de relever la saveur de la polenta en y ajoutant une poignée de parmesan et une bonne noix de beurre crème ou un filet d'huile d'olive.
- Idée : Étendez la polenta qui vous reste dans un plat allant au four et laissez figer. Le lendemain, grillez, faites cuire ou gratiner des tranches de polenta pour les rendre dorées et croustillantes.

