



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 : Etendez 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.

