

## ... AU DEJEUNER

RECETTE du MARDI 5 mai

### Lapin sucré salé aux vermicelles de riz

*Ingrédients 4 personnes*

- 1 lapin
- 20 pruneaux dénoyautés
- 20 abricots secs moelleux
- Une quinzaine d'olive noires
- 5 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 boîtes de concentré de tomate
- 1 petite boîte de champignons
- 3/4 d' une bouteille de vin blanc



**PRÉPARATION :** (15 mn / cuisson : 50 mn)

- Dans une cocotte faire revenir dans un peu d huile et de beurre, oignons, ail émincé
- Ajouter le lapin découpé en morceaux et faire revenir doucement.
- Ajouter les pruneaux les champignons , les abricots et les olives coupées en morceaux
- Mouiller avec le vin blanc
- Ajouter la tomate et un peu d'eau
- Laisser mijoter doucement 45 mn.
- Accompagner de vermicelles de riz un régal.



**BONNE DEGUSTATION !**