

Lapin au citron, gingembre et épices

Préparation : 20 mn + 2 h de marinade

Cuisson 60 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 beau lapin coupé en morceaux
3 citrons
1 poivron rouge
600 g de pommes de terre nouvelles (plutôt 800 g)
200 g d'olives vertes pimentées
5 gousses d'ail
20 g de gingembre frais
1 petit bouquet de thym (thym citron de préférence)
10 cl d'huile d'olive
1 c à s de graines de cumin
1 c à s de graines de coriandre
Sel et poivre du moulin

Presser le jus d'1 citron et le mélanger avec l'huile d'olive. Peler et hacher le gingembre. Peler, dégermer et écraser 1 gousse d'ail. Faire griller à sec les graines de cumin et de coriandre dans une petite poêle puis les piler.

Mettre les morceaux de lapin dans le plat qui sera utilisé pour la cuisson au four et les arroser du mélange huile-citron. Ajouter les épices, le thym, le gingembre, la gousse d'ail écrasée, sel et poivre. Couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais au moins 2 h. Peler les pommes de terre et les couper en quartiers pas trop gros. Laver le poivron rouge, le couper en 4 retirer les graines et faire des lanières. Couper les 2 citrons restants en quartiers. Sortir le lapin du réfrigérateur 1 h avant de le cuire pour qu'il soit à température ambiante. Ajouter ensuite les gousses d'ail non pelées dans le plat, le poivron et les pommes de terre ainsi que les olives et les quartiers de citron. Cuire 60 mn environ à four préchauffé à 180° en arrosant régulièrement les ingrédients.

Vin conseillé : un Savennières

Conseil : les 30 premières minutes couvrir le plat avec un papier aluminium.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>