



Stuffat tal-fenek : lapin sauce à la tomate et au vin rouge, spaghettis et pommes de terre

Stuffat tal-fenek - lapin sauce à la tomate et au vin rouge, spaghettis et pommes de terre
(pour 4 à 6 personnes)

- 1 lapin entier
- Farine
- Huile d'olive
- 2 oignons moyens
- 4 gousses d'ail
- 750 g de Passata
- 200 ml de vin rouge
- Cannelle
- Rabbit Seasoning
- 2 feuilles de laurier
- Sel et Poivre
- 150 g de petits pois (congelés)

Pommes de terre

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 100 ml d'huile d'olive
- Sel et Poivre
- Graines de fenouil
- 120 ml d'eau

Spaghetti

- 400 g de spaghetti



1/ Coupez le lapin en morceaux (coupez le râble en deux, laissez les pattes avant et arrières entières, gardez la tête). Lavez et essuyez soigneusement les morceaux de viande, passez-les dans la farine et faites-les sauter de tous les côtés dans une grande poêle avec de l'huile bien chaude. Sortez-les de la poêle et réservez.

2/ Épluchez et émincez les oignons et l'ail, faites-les suer à feu doux dans de l'huile. Ajoutez les tomates, portez à ébullition, et mettez la viande.

3/ Mouillez de vin rouge, saupoudrez de cannelle et de Rabbit Seasoning, mettez la feuille de laurier, salez et poivrez. Laissez mijoter 1 heure à feu doux jusqu'à ce que la viande soit presque cuite.

4/ Ajoutez les petits pois. (Comptez 10 à 15' de cuisson pour les petits pois frais, petits pois congelés : 5', petits pois en boîte : à réchauffer). Enlevez la tête du lapin. Réservez au chaud.

Pommes de terre :

5/ Epluchez les pommes de terre et coupez-les en deux. Déposez-les dans un moule à gratin avec 10 à 15 cl d'eau, l'huile d'olive, du sel, du poivre et les graines de fenouil. Faites cuire au four préchauffé à 180°C pendant 1 h environ.

Spaghetti :

6/ Faites cuire les spaghettis al dente dans de l'eau bouillante salée.

7/ Egouttez les spaghettis et servez-les avec la sauce du lapin. Les pommes de terre et la viande constituent le deuxième plat.

REDARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :