 **Morceaux choisis de lapin en cocotte**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Avril/Morceaux-choisis-de-lapin-en-cocotte/Morceaux-choisis-de-lapin-en-cocotte-DSCN4893_24870.jpg)  
**Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de lapin  (2 cuisses et 3 demi-râbles)** **- 100 g d'allumettes de lardons fumés** **- 12 échalotes**   
**- 6 gousses d'ail** **- 16 olives noires** **- 12 pétales de tomates séchées** **- 300 ml de vin blanc**  
**- 150 ml de bouillon de volaille** **- 1 bouquet garni** **(thym, laurier, persil)** **- 1 ruban de zeste d'orange**  
**- huile d'olive** **- sel & poivre du moulin**

* Éplucher les échalotes mais laisser les gousses d'ail en chemise.
* Réhydrater les pétales de tomates dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes.
* Égoutter et couper chaque pétale en 2 ou en 4 suivant leur taille.
* Mettre à chauffer dans une cocotte, une cuillerée à soupe d'huile.
* Ajouter les allumettes de lardons, les laisser dorer, puis les égoutter et les réserver.
* Déposer les morceaux de lapin à la place des lardons et les laisser dorer sur les deux faces. Réserver.
* Rajouter une cuillerée d'huile dans la cocotte et y déposer les échalotes entières, les gousses d'ail et le bouquet garni.
* Laisser colorer en remuant délicatement.
* Remettre dans la cocotte les morceaux de lapin et les lardons. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon.
* Ajouter les tomates, les olives et le zeste d'orange.
* Amener à ébullition, puis laisser frémir à couvert pendant une heure environ, en retournant les morceaux de viande au bout de 30 minutes.
* Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.