 **Lapin au Pastis**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/JUIN/Lapin-au-Pastis/Lapin-au-Pastis-DSCN6922_27042.jpg)  
**Pour 3 Croquants-Gourmands**  
**- 3 morceaux de lapin** **- 3 tomates** **- 2 càs d'huile d'olive** **- 2 brindilles de thym** **- sel & poivre du moulin**  
**Marinade :** **- 2 càs d'huile d'olive** **- 1 càs de Pastis** **- 1 gousse d'ail** **- ½ càc d'origan séché** **- sel & poivre**

**La veille**

* Peler, dégermer et hacher finement la gousse d'ail. La mélanger dans un  bol avec l'huile, le Pastis et l'origan. Saler & poivrer. Déposer les morceaux de lapin dans un plat creux et les enduire de marinade.
* Couvrir le plat et le mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le jour du repas**

* Plonger les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante, puis les rafraîchir et les peler.
* Les couper en quatre et les épépiner.
* Égoutter les morceaux de lapin en conservant la marinade.
* Dans une sauteuse  faire dorer le lapin de tous côtés dans l'huile chaude.
* Disposer les quartiers de tomate tout autour. Arroser avec la marinade, déposer les brindilles de thym.
* Saler et poivrer.
* Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant 1 heure.
* Servir chaud, le lapin entouré de tomates et nappé d'un peu de sauce réduite.