



LAPIN AUX HERBES ET AU CITRON

MARINADE : 30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

64

- Désosse 4 cuisses de lapin découpe en cubes d'environ 2 cm. Sale et réserve.
 - **Marinade et sauce.**
Rassemble dans un plat creux
4 cuil. à soupe de basilic rincé et ciselé,
4 cuil. à soupe d'origan frais ciselé,
1à2 gousses d'ail pelées et hachées,
1 tomate ébouillantée, pelée et concassée.
Le zeste râpé et le jus d'1 citron bio rincé.
 - **Marinade**
Mélange la moitié de cette préparation avec les dés de viande.
Arrose de 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, remue,
couvre et laisse mariner pendant 30 min.
 - **Sauce**
Mets le reste des aromates dans un bol avec 1 pincée de sel et verse dessus 4 cuil. à soupe d'huile d'olive. Réserve.
- Réalise des brochettes de 4 ou 5 cubes de. Fait-les cuire de 10 à 15 min sur un gril ou dans une poêle en les tournant souvent.