



## Lapin au chocolat

### Ingrédients pour 4 personnes :

1 lapin découpé et son foie  
2 oignons émincés  
2 gousses d'ail  
Persil, Thym, Laurier  
Huile d'olive  
1/2 verre de vin rancio  
1/2 verre de vin blanc sec  
Sel, poivre

### Pour la picada :

Foie de lapin  
1 gousse d'ail  
1 tranche de pain  
Une pincée de safran  
1 poignée d'amandes grillées  
20 gr de chocolat noir à 70 %

### Préparation :

Salez et poivrez les morceaux de lapin sur toutes les faces.

Dans une cocotte, faites-les dorer à l'huile d'olive.

Ajoutez les oignons et les gousses d'ail entières ou hachées.

Complétez avec quelques brins de thym, laurier.

Laissez mijoter quelques minutes, et ajoutez ensuite le vin rancio, et le vin blanc.

Couvrez et laissez l'alcool s'évaporer pendant environ 15 minutes.

Pendant ce temps, préparez la picada.

Dans une poêle, faites dorer à l'huile d'olive la gousse d'ail pelée et dégermée, le foie et la tranche de pain. Réservez.

Dans un mortier, concassez les amandes grillées.

Ajoutez ensuite le foie, le pain grillé, la gousse d'ail, le chocolat et une pincée de safran.

Broyez le tout jusqu'à obtenir une pâte. Réservez.

Au bout des 15 min, ajoutez de l'eau pour qu'elle recouvre presque entièrement le lapin.

Salez et laissez cuire à nouveau 35 à 40 min.

10 min avant la fin de la cuisson, rallongez la picada d'un peu de jus de cuisson.

Mélangez, et ajoutez-la sur le lapin. Terminez la cuisson.

La viande doit être très tendre et la sauce épaisse.

Vous pouvez accompagner le lapin de pommes de terre au four.

Coupez en deux les pommes de terre, gardez leurs peaux, arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et laissez-les cuire au four 30 à 35 min à 200°C.

Servez très chaud, parsemé de persil.

Bon Profit!