

Kounéli Stifado

Ingédients pour 4 personnes:

1 lapin entier
1 petite boîte de tomate pelée
6cl de vinaigre balsamique
30cl de vin rouge
1cs de concentré de tomate
1cs de romarin séché
1 oignon
2cc de sucre
sel, poivre du moulin



Coupez le lapin en morceaux. Émincez en rondelles l'oignon.
Faites-le dorer dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive.
Réservez-le et remplacez-le par les oignons. Ajoutez le sucre et faites caraméliser sur feu assez vif en mélangeant sans arrêt.
Ajoutez le romarin, le concentré de tomate, le vinaigre, le vin et la boîte de tomate.
Écrasez les tomates grossièrement à la fourchette.
Remettez le lapin, salez et poivrez.
Couvrez la cocotte et enfournez-la dans un four préchauffé à 180°C, pendant 2h.
Servez avec des tagliatelles ou du riz.