

Délicieux

Lapin à la Catalane

Saler et poivrer les morceaux de lapin.
Dans une sauteuse, mettre de l'huile
d'olive et, à feu moyen, faire cuire à
moitié les morceaux de lapin. y verser
alors un peu de vin blanc, de champagne
ou de jerez. Laisser bouillir quelques
instants et arrêter le feu.

Dans une casserole, faire cuire à feu
très doux, sans dorer des oignons émincés.
Après 10 mn, saler, poivrer et laisser cuire
encore 10 mn au moins. Ajouter des
poivrons en lamères et laisser cuire 10 mn
environ. A ajouter de la tomate et mijoter
avec bouquet garni. Saler, poivrer.

Mettre alors les morceaux de lapin accompa-
gnés de fond de sauce. Couvrir et
laisser mijoter jusqu'à la cuisson complète.

Pour 1 lapin 2 oignons "moyen"
2 poivrons
1 verre vin blanc

T.S.V.P

N.B Préparez un riz blanc assaisonné
sel, poivre, huile d'olive et le
mélangez avec de la purée préparée.
C'est très bon.

Prenez un riz blanc assaisonné
sel, poivre, huile d'olive et le
mélangez avec de la purée préparée.
C'est très bon.

T. S. V. T.
"magan" "magan" "magan"
à vous un blanc
à préparer