

Pappardelles au lapin et au pesto

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 4 personnes :

750 g de viande de lapin désossée
300 g de pappardelles
600 g de tomates cerise en conserve
1 oignon
2 gousses d'ail
15 cl de vin blanc sec
300 g de tomates cerise fraîches bien mûres et parfumées
3 brins de thym
10 cl de bouillon de légumes
3 brins de persil
Sel et poivre du moulin
5 c à s d'huile d'olive

Pour le pesto :

40 g de pignons de pin grillés à sec
1 bouquet de basilic frais
1/2 bouquet de persil
1 belle gousse d'ail
30 g de parmesan
12 cl d'huile d'olive

Perler hacher l'oignon, peler et dégermer les gousses d'ail et les hacher. Ciseler le persil. Dans une sauteuse chauffer 2 c à s d'huile d'olive et y faire dorer les morceaux de lapin de tous les côtés. Les réserver. Essuyer la sauteuse avec du papier absorbant et mettre 3 c à s d'huile d'olive. Y faire revenir l'oignon et l'ail hachés sur feu doux 2 mn sans laisser colorer. Ajouter le persil, le lapin et déglacer avec le vi blanc. Laisser réduire 2 mn et incorporer les tomates cerise en conserve, le thym, sel, poivre et le bouillon de légumes. Couvrir et laisser mijoter à petits frémissements pendant 45 mn jusqu'à ce que la chair du lapin s'effiloche. Retire les morceaux de lapin de la sauteuse et effiloche la viande avec une fourchette. La remettre dan la sauteuse avec les tomates cerise fraîches coupées en 2. Faire réduire la sauce une dizaine de minutes à découvert. Ajuster l'assaisonnement.

Pour le pesto mettre tous les ingrédients dans un mixer et mixer.

Cuire les pappardelles al dente à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Les répartir dans les assiettes et mettre dessus la sauce au lapin et le pesto . Donner un tour de moulin à poivre.

Vin conseillé : un Valpolicella rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>