FRITTATA AU LAPIN ET AUX ESCARGOTS

Restaurant La Rinconada de Lorenzo

Ingredientes:

- 300 g d'escargots préalablement cuits.
- 1 lapin.
- 4 poivrons verts.
- 2 oignons.
- Huile d'olive extra vierge.
- 1 verre de vin blanc.
- Sel.
- 2 feuilles de laurier.
- 1 cuillère à café de sucre.
- 1 dose de miel au goût.

Élaboration :

- Couper le lapin en morceaux et le faire revenir dans la poêle avec l'huile, réserver.
- Dans la même poêle, ajouter l'oignon, le poivron et le laurier, faire revenir puis ajouter la tomate et faire cuire pendant 10 minutes, en ajustant l'acidité avec le sucre. Ajouter le vin et faire cuire jusqu'à ce que l'alcool se soit évaporé.
- Ajouter toute cette sauce à la cocotte de lapin et faire cuire pendant 30 minutes. 5 minutes avant la fin, ajouter les escargots.
- Réserver et servir.