



FERME DU PARC  
72 350 ST DENIS D'ORQUES  
TEL : 02.43.88.21.31

*Avec le lin, c'est la nature  
qui vous fait du bien*



# *Ferme du Parc*

## *Idée recette*

### *Lapin à la provençale*

#### **Ingrédients**

- 1 lapin
- 1 l de sauce tomate
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 150 g d'olives noires
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 pincée de sauge hachée
- 1 branche de thym
- 1 feuille de céleri
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Tailler le lapin en morceaux et le dorer dans l'huile chaude. Jeter la graisse de cuisson, ajouter la sauce tomate, le laurier, la branche de thym, le clou de girofle, la feuille de céleri. Cuire à couvert à petit feu pendant 1 heure. Dresser dans un plat, saupoudrer de persil et de sauge hachés. Décorer avec les olives noires et servir aussitôt