

## Lapin de la garrigue *aux tomates et oignons rouges*



### **Pour 6 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 1h10**

- 1 lapin de 1,100 kg coupé en morceaux
- 4 grosses tomates ou 6 petites
- 2 gros oignons rouges
- 4 gousses d'ail
- 1 c à soupe de sucre en poudre
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c à café de romarin
- 1 c à café d'origan
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C.

Placez les morceaux de lapin dans un grand plat allant au four.

Épluchez les oignons rouges. Coupez-les en deux et émincez-les en quartiers. Répartissez-les sur les morceaux de lapin

Coupez les tomates en deux et en quartiers. Ajoutez-les dans le plat ainsi que les gousses d'ail non épluchées.

Saupoudrez de sucre en poudre.

Salez et poivrez.

Parfumez avec le romarin et l'origan.

Versez l'huile d'olive.

Glissez au four pour 1h10 à 150° C en mélangeant en cours de cuisson.

Servez le lapin accompagné de riz ou de pâtes fraîches.