Bouillabaisse de lapin par Sylvie

Bouillabaisse de lapin

8 personnes

1 beau lapin ou 2 plus petits
3 fenouils
10 tomates bien mûres
3 oignons
8 gousses d'ail
8 pommes de terre
6 piments d'Espelette
2 verres à liqueur de pastis
4 verres d'huile d'olive
2 dosettes de safran
Sel, poivre

Découper le lapin et le faire mariner pendant 30 min dans un saladier avec le safran, le pastis, deux verres d'huile d'olive, le sel et le poivre.

Dans une cocotte, faire blondir à l'huile d'olive les oignons hachés et l'ail écrasé. Ajouter les tomates épluchées, épépinées et coupées en morceaux ainsi que les trois fenouils coupés en lamelles. Faire fondre le tout. Ajouter alors les morceaux de lapin marinés et la marinade. Réserver le ou les foies. Recouvrir largement d'eau bouillante, saler, poivrer, couvrir et laisser bouillir doucement pendant 10 min.

Ajouter alors les pommes de terre coupées en grosses rondelles. Laisser cuire encore 20 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Si le lapin est cuit plus rapidement, le sortir de la cocotte et le réserver.

Préparer une sauce rouille en pilant au mortier : une gousse d'ail épluchée, six piments d'Espelette, un verre d'huile d'olive. Ajouter les foies de lapin que vous aurez fait sauter et quatre rondelles de pommes de terre de la bouillabaisse. Piler tout ensemble et mouiller avec du jus de la bouillabaisse. Bien mélanger pour obtenir une sauce onctueuse.

Présenter la viande et les légumes arrosés de la sauce bouillabaisse. Servir la rouille à part.