

## RIGATONIS À L'EFFILOCHÉ DE LAPIN ET AU PARMESAN

PRÉPARATION: 15 MIN  
CUISSON: DE 1 H 45 MIN À 2 H 15 MIN  
REPOS: 15 MIN • DE 4 À 6 PORTIONS

- 
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
  - 1 lapin de 1,25 kg (2 ½ lb) coupé en morceaux
  - Sel et poivre, au goût
  - 1 oignon finement ciselé
  - 2 gousses d'ail hachées
  - 1 tranche de bacon épaisse, coupée en lardons
  - 2 filets d'anchois hachés finement
  - 20 petites tomates cerises
  - 1 feuille de laurier
  - Origan, au goût
  - Sarriette, au goût
  - 250 ml (1 tasse) de vermouth blanc
  - 250 ml (1 tasse) de bouillon de poule
  - 500 g (1 lb) de rigatonis cuits al dente
  - 125 ml (½ tasse) de parmesan fraîchement râpé
- 

- ›Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)
- ›Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif et saisir les morceaux de lapin de tous les côtés de 5 à 10 minutes en tout. Saler et poivrer. Réserver dans une assiette.
- ›Dans la même marmite, faire suer à feu moyen l'oignon, l'ail, le bacon et les anchois de 3 à 5 minutes. Ajouter les tomates, le laurier, l'origan et la sarriette, et faire cuire de 1 à 2 minutes. Déglacer avec le vermouth et laisser réduire de moitié.
- ›Ajouter le bouillon de poulet. Saler et poivrer. Remettre le lapin dans la marmite et couvrir, et faire cuire au four de 1 heure 30 minutes à 2 heures.
- ›Sortir du four et laisser reposer 15 minutes. Retirer les morceaux de lapin, effiloche la chair, puis la mettre dans la marmite.
- ›Ajouter les rigatonis et le parmesan. Bien mélanger.
- ›Servir aussitôt avec un bon vin blanc

