

## Tapas de lapin à la tapenade d'olives vertes

### Préparation pour 5 personnes

- 4 filets de lapin
- 1/4 de citron confit
- 1 cuillère à soupe de tapenade
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de romarin
- 300 g de petites pommes de terre
- 30 sticks en bois



**Servir:** Piquer les sticks en bois sur les morceaux de lapin et les pommes de terre.

■ **Marinade :** Hacher finement le citron confit, détendre la tapenade avec de l'huile d'olive et mélanger le tout, puis ajouter le romarin.

■ Faire mariner les filets de lapin dans la préparation pendant 2 heures.

■ **Préparation des tapas :**

1. Faire poêler les filets de lapin 8 à 10 minutes.
2. Puis faire sauter des pommes de terres avec un brin de romarin.
3. Disposer la marinade dans le fond d'une assiette puis répartir les filets de lapin coupé en gros dés en les alternant avec les pommes de terre.

## Conseils

Marinade : 2 heures - Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 à 10 minutes - Mode de cuisson : à la poêle