

# Lapin à la bière

## Ingrédients pour environ 5 personnes :

- 1 lapin découpé
- 1 bouteille de bière (33cl)
- 1 poivron rouge
- 3 beaux oignons
- 1 petite boîte de cœurs d'artichaut ou l'équivalent en surgelés, c'est meilleur
- 1 sachet d'olives vertes dénoyautées
- 5 pommes de terre moyennes
- herbes de Provence et romarin
- sel et poivre
- un peu d'huile d'olive

*Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de lapin dans l'huile d'olive en prenant soin de faire dorer tous les côtés. Saler, poivrer et saupoudrer généreusement d'herbes de Provence et de romarin. Ajouter, toujours à feu vif, la bouteille de bière et remuer.*

*Baisser ensuite le feu et ajouter les oignons et le poivron coupés très petits, remuer. Couper les pommes de terre en quartier et les mettre dans la cocotte. Enfin, mettre les cœurs d'artichaut et les olives.*

*Laisser cuire 1 bonne heure en remuant de temps en temps. Parfois il est nécessaire de rajouter un peu d'eau ou de bière.*

## Accord met et vin :

*Un brouilly ou un Chenas ou un Coteaux Varois ou de Provence rosé.*