

Rôti de lapin braisé au cantal

Recommandation

Les ingrédients

Pour 4 personnes

Demi râbles de lapin 4

Préparation 30 minutes

Grosses pommes de terre 1 kg

Crème liquide 15 cl

Cantal 25 g

Cuisson : 20 minutes

Curry 1 cuillère à soupe

Pamplemousse ¼

Lardon fumés 215 g

Tomates 1 kg

La recette

- Poêler les râbles à feu vif de chaque côté pendant 2 minutes puis cuire à feux doux pendant 20 minutes en mouillant à hauteur avec de l'eau
- Monder et épépiner les tomates. Les faire cuire à feu doux jusqu'à l'évaporation du jus, ajouter la crème et le jus de pamplemousse
- Eplucher et tailler en tranches assez fines les pommes de terre. Blanchir les lardons. Mélanger les pommes de terre, les lardons et le curry. Puis, cuire de chaque côté en pressant légèrement dans une poêle à feu doux. Assaisonner de sel et poivre
- 5 minutes avant la fin de la cuisson des râbles, disposer sur chacun, des fines tranches de cantal puis faire cuire à couvert
- Disposer d'une part les pommes paillason prédécoupées sur les assiettes, poser un demi-râble et napper de la crème de tomates au pamplemousse



Notre astuce

Aromatiser le jus de cuisson des râbles avec du zeste de pamplemousse coupé fin