

Lapin à la créole

Pour 4 personnes.

4 pattes et 4 cuisses de lapin, lard maigre, oignons, 50 g de margarine, 2 carottes, 4 dl de bouillon, persil, 8 g de féculé, 1 dl de crème fraîche, sel, poivre.

Laver les pattes et les cuisses de lapin, puis les désosser et aplatir la chair en la battant.

Recouvrir chacune des 4 portions de chair de lapin, de sel, de poivre, de fines rondelles d'oignon et de lamelles de lard maigre. Poser un des 4 os au centre de chaque part de viande farcie et enrouler celle-ci tout autour (l'os doit dépasser). Fixer avec un bâtonnet ou ficeler.

Faire dorer dans 50 g de margarine, ajouter 1 oignon haché, les carottes coupées en rondelles et mouiller de 4 dl de bouillon. Continuer la cuisson à couvert, pendant environ 30 minutes (jusqu'à ce que la chair du lapin soit cuite).

Enlever les morceaux de lapin, les déposer sur du riz cuit au bouillon et garnir avec les rondelles de carottes et du persil. Passer la sauce et la lier avec la féculé et la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement.

On peut également, avant de verser le bouillon sur la viande, ajouter à la graisse de cuisson 1 c à dessert de curry, d'amandes moulues et de noix de coco râpée.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.