

Râbles de lapin à la moutarde

Pour 4 personnes.

2 râbles de lapin, 150 g de crème fraîche, 3 c à soupe de moutarde, 75 g de beurre, 3 c à soupe de madère, sel, poivre, laurier, quelques carottes, quelques échalotes.

Arroser les râbles de beurre fondu. Saler et poivrer. Faire rôtir les râbles au four et les arroser fréquemment. Lorsqu'ils sont bien dorés, les badigeonner avec la crème mélangée à la moutarde. Faire cuire au four doux durant une heure environ. Arroser régulièrement avec un peu de bouillon préparé avec les échalotes, les carottes et le laurier.

En fin de cuisson, dresser les râbles sur le plat de service et les maintenir au chaud. Déglacer le fond de cuisson avec le madère, rectifier l'assaisonnement et en napper les râbles.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.