



Râble de lapin printanier



< < < < < 5/5 1 vote



par Anne-Laure de Marseille

2 Personne(s) 20 min 40 min 19,13 Facile

INGRÉDIENTS

2 morceaux de râble de lapin

2 belles carottes

400 g de petits pois frais

80 g de lardons

beurre

huile

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four th.7 (200°C).

ÉTAPE 2

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles de 4 mm.

ÉTAPE 3

Ecossez les petits pois et mettez-les dans une casserole.

ÉTAPE 4

Placez les râbles de lapin dans un plat allant au four, ajoutez les lardons autour.

ÉTAPE 5

Salez et poivrez. Mettez une goutte d'huile sur les morceaux de lapin.

ÉTAPE 6

Placez le plat de lapin aux lardons dans le four et laissez cuire pendant 30 min.

ÉTAPE 7

Faites cuire les petits pois et ajoutez les rondelles de carottes dans la même casserole pour qu'elles cuisent en même temps.

ÉTAPE 8

Mettez les pois et les carottes avec un peu de jus dans le plat de lapin en remuant les pois, les carottes et les lardons avec une cuiller.

ÉTAPE 9

Réchauffez le tout dans le four pendant encore 10 min.

ÉTAPE 10

Servez.

© cuisineaz.com