

# Râbles de lapin à la berrichonne



Les râbles dorés dans la cocotte en fonte



L'assiette finale – Râbles & haricots verts

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 1H puis 15 min



3 râbles dans leur  
barquette



150g de lardons  
fumés



1 foie à découper  
en gros cubes



250g de crème  
fraîche



1 kub Or à diluer  
dans le bouillon



50cl de bouillon



2 càs moutarde



3 échalotes



100g de beurre



4 càs H. d'olive



1 verre de cognac



2 F. de laurier



1 thym



1 sauge



Petits champi.

## Préparation

1. Ouvrir une petite boîte de petits champignons entiers de Paris. Les rincer et les égoutter.
2. Dans une poêle, faire suer les champignons 10 min. avec une noix de beurre. Réserver.
3. Faire blondir le foie coupé en morceaux, faire dorer les lardons. Réserver.
4. Faire dorer les râbles découpés en morceaux, dans une cocotte avec le beurre et l'huile.
5. Emincer les échalotes, ajouter-les, saupoudrer d'une grosse cuillerée de farine. Faire blondir.
6. Préparer ½ l de bouillon avec 1 kub or. Le faire chauffer.
7. Ajouter le bouillon chaud, remuer, saler peu, poivrer, ajouter le laurier, le thym et la sauge.
8. Couvrir la cocotte et laisser cuire environ 1h à feu moyen.
9. Rajouter le foie, les lardons et les champignons dans la cocotte, laisser cuire encore 15 min.
10. Au moment de servir, verser 2 petits verres de cognac et flamber.
11. Mélanger moutarde et crème, ajouter-les, Faire réduire au moins 15 min à découvert.
12. Servir avec des tagliatelles fraîches ou des haricots verts frais.

\* \* \* 21 juin 2020 \* \* \*