

## LAPIN EN ROBE DE LARD FUME

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 40 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- **2 beaux râbles de lapin (ou 3 s'ils sont petits)**
- **8 fines tranches de lard fumé**
- **20 cl de vin blanc sec**
- **1 càc de maïzena**
- **Feuille de sauge**
- **Beurre**
- **Sel, poivre**

### Etapas de préparation

1. Couper chaque tranche de lard en 2 morceaux. Sur chaque râble détacher les petits filets de chair qui longent la colonne vertébrale. Couper chaque filet en 3 morceaux ou 2 si les râbles sont petits. Poser une feuille de sauge sur chaque morceau et entourer le tout de lard fumé. Maintenir avec un pique en bois.
2. Dans une poêle, faire fondre du beurre et faire dorer les roulés de lapins de tous côtés. Ajouter la maïzena délayée dans un peu du vin blanc, le reste du vin blanc, quelques feuilles de sauge ciselées, sel et poivre. Gratter les sucs de cuisson au fond de la poêle et laisser cuire 10 mn environ sur feu doux.
3. Servir les roulés de lapin nappés de sauce avec des tagliatelles ou tout autre accompagnement de votre choix.

