

Lapin à l'italienne



Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes:

4 cuisses de lapin

500 g de raviolis aux légumes du soleil

4 c à c de pesto

25 cl de crème liquide

Beurre

2 c à s de farine

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Un peu de vin blanc sec que j'ai rajouté

Pour la décoration des assiettes :

Baies roses

Basilic

Assaisonner les cuisses de lapin et les fariner. Mettre 1 c à s d'huile avec du beurre dans une cocotte, chauffer et faire dorer les cuisses de lapin en les tournant souvent pendant 15 mn puis ajouter un peu de vin blanc, couvrir et cuire encore 15 mn environ jusqu'à ce que le lapin soit cuit. Une fois cuites réserver les cuisses de lapin.

Jeter la graisse de cuisson et verser la crème dans la cocotte, faire bouillir et hors du feu mettre le pesto. Mélanger, remettre le lapin et enrober les morceaux de sauce.

Dans le même temps faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole et y cuire le raviolis le temps indiqué sur l'emballage. les égoutter et le parsemer de noisettes de beurre.

Répartir les cuisses de lapin dans les assiettes, entourer de raviolis et napper de sauce. Décorer avec des baies roses concassées et du basilic.

Vous pouvez faire la recette avec des râbles ou des gigolettes ou même des filets de lapin. La cuisson sera plus ou moins longue suivant le morceau utilisé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>