

## RÂBLES DE LAPIN A LA CRÈME D'AIL AU CURRY



### Pour 4 personnes

- 4 râbles de lapin
- 20 cl de lait
- 6 gousses d'ail
- 2 c à café de curry en poudre
- 1 c à café de thym
- Sel tandoori
- Poivre
- 1 c à soupe d'huile

Chauffez l'huile dans une poêle. Dorez les râbles de chaque côté...

Salez, poivrez et parsemez de thym. Baissez le feu et laissez cuire doucement pendant 20 minutes...

Pendant ce temps, pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux (j'enlève le germe) avant de les mettre dans la casserole avec le lait. Laissez cuire à petit feu pendant 15 minutes, puis mixez la préparation et ajoutez le curry...

Remettez sur le feu et laissez réduire sur feu doux encore 10 minutes, puis salez et poivrez...

Versez la crème sur les râbles, dans la recette, à ce moment on doit rajouter un peu de beurre, j'en n'ai pas mis et c'était très bien ainsi...

Pour finir, faites mijoter 5 minutes...

Vous pouvez servir ce plat avec des pommes vapeur ou du riz...

Source : iSaveurs (<http://www.isaveurs.com>)