

Râble de lapin aux abricots secs et à la vanille



Préparation et cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 râbles de lapin
8 abricots secs moelleux
250 g d'oignons émincés
2 c à s d'échalotes hachées
1 c à c de fond de veau déshydraté
10 cl de vin blanc sec
1/2 gousse de vanille
1 c à s d'huile
20 g de beurre
2 c à s de persil plat ciselé
Sel et poivre du moulin
Pour accompagner purée de pommes de terre

Couper les abricots en 2. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte et y saisir les râbles de lapin coupés en 2 pour les faire dorer de tous côtés. Les égoutter et mettre les échalotes à et les oignons à revenir 5 mn à feu vif en remuant. Ajouter ensuite le fond de veau avec le vin blanc et 15 cl d'eau chaude. Remuer, assaisonner et remettre les râbles dans la cocotte. Ajouter les abricots, mélanger à nouveau et couvrir. Laisser mijoter 15 mn.

Verser le contenu de la cocotte dans le plat de service et parsemer de persil. Gratter les graines de la vanille contenues dans le 1/2 gousse fendue et mélanger. Servir aussitôt. Accompagner d'une purée de pomme de terre.

Vin conseillé : un Bergerac rouge

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>