

Saltimboccas de lapin à la ricotta et à la roquette

Préparation 30 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes

2 gros râbles de lapin désossés et coupés en 2 avec les rognons
100 g de roquette
2 gousses d'ail
2 échalotes
4 branches de thym frais
30 g de pain type bûcheron avec diverses graines (j'ai remplacé par de la chapelure)
100 g de ricotta
4 tranches de jambon cru
4 branches de romarin ou 4 piques en bois
2 feuilles de laurier
15 cl de vin blanc
Huile d'olive
Sel et poivre

Laver la roquette, l'essorer et la mixer avec l'ail, les échalotes, le pain et le thym. Ajouter la ricotta, sel et poivre et mélanger.

Inciser les râbles dans l'épaisseur sans les trancher complètement de façon à pouvoir les ouvrir comme un livre. Mettre sur chaque morceau un rognon, puis un quart de la farce et rouler le tout. Entourer chaque morceau dans une tranche de jambon cru et fermer avec une branche de romarin ou une pique en bois. J'ai préféré ne pas percer la viande et simplement poser le romarin sur les saltimboccas.

Dans un plat à four mettre les feuille de laurier et poser les saltimboccas. Ajouter le vin blanc et un bon filet d'huile d'olive. Poivrer. Cuire 20 mn à four préchauffé à 210° puis mettre 5 mn en position grill. Pour ne pas risquer de trop dessécher le jambon j'ai préféré cuire 25 mn à 210°.

Servir avec des tagliatelles au parmesan ou un purée de panais à la crème.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>