

# RILLETTES LAPIN-ABRICOTS SECS

Préparation : 5 min

Cuisson : 1h30



**400 g de râbles de lapin**  
**150 g d'abricots secs moelleux**  
**3 brins de thym frais**  
**50 g de noisettes entières**  
**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**sel**  
**poivre**

- 1 Faire gonfler les abricots secs dans un gros bol d'eau chaude avec le thym.
- 2 Faire revenir les râbles de lapin dans l'huile d'olive puis ajouter les abricots secs avec l'eau parfumée au thym, saler, poivrer et laisser mijoter pendant 1h30. La viande doit devenir fondante et s'effiloche facilement.
- 3 Laisser tiédir.
- 4 Pendant ce temps, faire griller les noisettes à sec au four à 180°C (th 6) pendant 5-10 min. Surveiller !
- 5 Enlever tous les os de la viande, l'effiloche puis mixer au robot par pulsions pour conserver des petits morceaux.
- 6 Décorer de noisettes grillées concassées ou non, c'est prêt !

