

## Cuisses de lapin au pain d'épices et petites rattes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de lapin  
1 kg de rattes  
3 oignons  
2 gousses d'ail  
2 brins d'estragon  
2 c à s d'huile  
40 g de beurre  
20 cl de crème liquide  
6 tranches de pain d'épices  
1 c à s de moutarde  
Sel et poivre du moulin

Éplucher puis émincer les oignons finement. Les faire fondre 5 mn dans une poêle avec 15 g de beurre et 1 c à s d'huile. Ajouter l'ail dégermé et écrasé, assaisonner et laisser confire à feu très doux 15 mn avec un peu d'eau.

Détacher la chair des cuisses de lapin en 3 filets le long de l'os principal.

Peler les rattes et les tourner ( pour la technique voir ICI ). Les cuire à l'eau salée, les égoutter et les garder au chaud.

Dans une poêle dorer les morceaux de lapin préalablement assaisonnés 10 mn avec un peu de beurre et d'huile sur feu moyen. Ajouter les oignons et l'estragon ciselé, mélanger. Mettre ensuite la moutarde mélangée à la crème et remuer.

Écroûter les tranches de pain d'épices, les couper en 2 et les poser dans un plat à four beurré. Sur chaque morceau de pain d'épices mettre un morceau de lapin avec un peu de sauce. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 mn environ juste le temps de réchauffer la viande à coeur. Servir avec les pommes de terre bien chaudes parsemées d'estragon.

Vin conseillé : un Gaillac rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>