

Saltimbocca de lapin

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 beaux râbles de lapin (ou 3 s'ils sont petits)

4 fines tranches de jambon cru

20 cl de vin blanc sec

1 c à c de maïzena

Feuilles de sauge

Beurre

Sel et poivre

Couper chaque tranche de jambon en 3 morceaux. Sur chaque râble détacher les petits filets de chair qui longent la colonne vertébrale. Couper chaque filet en 3 morceaux ou 2 si les râbles sont petits. Poser une feuille de sauge sur chaque morceau et entourer le tout de jambon cru. Maintenir avec une pique en bois.

Dans une poêle, faire fondre du beurre et faire dorer les saltimboccas de tous côtés. Ajouter la maïzena délayée dans un peu du vin blanc, le reste du vin blanc, quelques feuilles de sauge ciselées, sel et poivre. Gratter les sucs de cuisson au fond de la poêle et laisser cuire 10 mn environ sur feu doux.

Servir les saltimboccas nappés de sauce avec des tagliatelles ou tout autre accompagnement de votre choix.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>