

Papillotes de lapin

J'ai beaucoup de souvenirs d'enfance liés à la cuisine, normal quand on baigne dedans depuis ses plus jeunes années (et surtout quand la bonne chair et la cuisine maison sont importantes dans la famille !). Cette recette de lapin est celle que ma maman faisait dès que du lapin était au menu : c'était simple, rapide et délicieux ! Pas trop d'ingrédients compliqués, et un résultat à l'arrivée à s'en lécher les babines : la poitrine fumée aura donné un coup de peps à la viande de lapin, les aromates vont parfumer le tout et le beurre va se lier au jus de cuisson pour donner une fantastique sauce qui nappera votre viande !

A l'époque elle la faisait pour un lapin entier, elle indiquait alors sur chaque papillote le nom du morceau concerné (cuisse, haut de cuisse, râble etc).

C'était donc à nous de plonger dans le plat pour choisir son morceau préféré ;) De mon côté c'était le râble, je vous livre donc cette recette de famille avec mon morceau favori!

N'hésitez pas à changer les aromates pour varier la recette en fonction de vos goûts :)

[Imprimer](#)

Papillote de lapin

Auteur: Un Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Temps total: 1 hour

Pour 4 personnes

Ingredients

- 4 [râbles de lapin](#)
- 4 feuilles de laurier
- 4 branches de thym
- 12 tranches fines de poitrine fumée environ
- 4 noix de beurre
- sel et poivre
- 4 feuilles de papier sulfurisé
- Ficelle alimentaire

Instructions

1. Préchauffez votre four à 220°C.
2. Sur une première feuille de papier sulfurisé, déposez le morceau de râble - salez légèrement et poivrez puis entourez-le de tranches de poitrine en les chevauchant légèrement.
3. Parsemez de thym (ou déposez la branche tel que dessus ou à côté) et déposez une feuille de laurier sur le dessus. Ajouter la noix de beurre et replier les deux côtés les plus longs du papier, sur le dessus.
4. Fermez un premier côté avec de la ficelle, à la manière d'un bonbon, puis l'autre., tout en serrant bien la ficelle. Coupez l'excédent de papier avec des ciseaux.
5. Procédez ainsi pour tous les râbles puis disposez-les dans un plat et enfournez pour 30 à 40 minutes.
6. Servir avec du riz ou des pommes de terres, et le légumes de votre choix !

Astuce : pour ajouter une garniture gourmande déposez de petites pommes de terre rattes à côté des râbles dans la papillote. Elles vont alors cuire avec les arômes de la viande et se gorgent de jus de cuisson. Irrésistible !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>
