

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LAPIN AU MARSALA, À LA SAUGE ET AU JAMBON DE PARME

4 morceaux de râbles + 2 cuisses de lapin - 12 feuilles de sauge - 6 tranches de jambon de Parme - 8cl marsala - 15cl crème liquide entière - sel - poivre - QS beurre 1/2 sel - ficelle de cuisine -

Saler et poivrer sur chaque face les morceaux de lapin. Placer une feuille de sauge (2/mcx) de chaque côté. Envelopper d'une tranche de jambon de Parme. Ficeler. Les poser dans un plat. Filmer. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson.

Faire dorer dans du beurre 1/2 sel dans une poêle sur toutes les faces les morceaux de lapin. Verser le marsala, couvrir. Cuire 15 à 20 minutes en les tournant au moins une fois. Ôter le couvercle, verser la crème et laisser blobloter jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr