



Pasta au lapin et citron

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de restes de viande de lapin cuite, désossée et émincée
- 75 g de beurre
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 brins de romarin frais
- 2 citrons non traités
- 1 petit bouquet de persil
- 50 g de parmesan râpé
- 400 g de pâtes sèches type malfadine ou papardelle
- sel
- poivre

1. Faire chauffer un faitout rempli de 3l d'eau avec une grosse poignée de gros sel.
2. Éplucher et émincer les échalotes et les gousses d'ail et les faire revenir à feu moyen pendant 5 minutes dans une sauteuse avec le beurre, du sel, du poivre et les feuilles romarin haché.

3. Ajouter le zeste et le jus des citrons et les morceaux de lapin. Mélanger et laisser cuire à feu doux, le temps de cuire les pâtes dans le faitout d'eau bouillante, une minute de moins que le temps indiqué sur le paquet.
4. Égoutter les pâtes en conservant une louche d'eau de cuisson. Ajouter les pâtes dans la sauce, le parmesan, le persil haché et l'eau de cuisson et remuer pendant 2 minutes, le temps que la sauce enrobe les pâtes. Servir sans attendre.

Petit plus

Accompagnez votre plat d'un petit supplément parmesan râpé.

© Julie Mechali / Annelise Chardon pour l'Interprofession du lapin