



Râbles de lapin rôtis à la moutarde, thym et citron

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 demi-râbles de lapin
- 4 grandes tranches de jambon cru
- 4 c. à s. de moutarde
- 1 bouquet de thym frais
- 2 citrons, l'un coupé en fines rondelles, l'autre pressé
- 500 g de pommes de terre grenailles
- 3 grosses échalotes
- 6 gousses d'ail
- 150 ml de cidre
- Sel
- poivre

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Badigeonner les demi-râbles de moutarde sur tous leurs côtés. Enrouler chaque morceau de lapin d'une tranche de jambon cru. Poser par-dessus des rondelles de citron, du thym et ficeler l'ensemble. Déposer les râbles ainsi préparés dans un grand plat à four.

3. Ajouter autour de la viande le reste des rondelles de citron et du thym, les pommes de terre lavées et coupées en 4, les échalotes épluchées et coupées en deux et les gousses d'ail entières. Saler, poivrer et verser le jus du citron pressé et le cidre. Faites cuire au four pendant 30 minutes.

Petit plus

Pour une cuisson plus rapide, faire précuire les pommes de terre à l'eau et prendre des râbles tranchés fin.

© Julie Mechali / Annelise Chardon pour [l'Interprofession du Lapin](#)