



Râbles de lapin farcis aux piquillos et basilic
Une recette de Julien Gaulet @frenchnakedchef

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 râbles de lapin
- 8 piquillos
- 8 feuilles de basilic
- 40 g de noisettes
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette

1. Désosser les râbles de lapin et assaisonner avec le sel, poivre et piment d'Espelette. Ajouter deux feuilles de basilic par râble et 2 piquillos avant de les rouler. Ficeler les râbles. Dans une poêle, les faire colorer à l'huile d'olive puis les enfourner 15 minutes à 180° dans un plat adapté.
2. En parallèle, faire torréfier les noisettes.
3. Pour la présentation, tailler les râbles farcis en tranche d'un centimètre d'épaisseur, ajouter un trait d'huile d'olive et ajouter les noisettes. Servir avec un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.