

Lapin sauce crème au gorgonzola



Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 râbles de lapin ou râbles et cuisses

350 g de spaghettis

300 g de gorgonzola

20 cl de crème liquide

30 cl de vin blanc sec

2 échalotes

30 g de beurre

1 c o s d'huile

1 c à s de farine

Sel et poivre du moulin

Couper le gorgonzola en lamelle et fariner les morceaux de lapin. Peler et hacher les échalotes.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile et le beurre et y mettre les morceaux de lapin pour les faire dorer de sur tous les côtés puis ajouter les échalotes, baisser le feu et laisser les échalotes revenir doucement en remuant, assaisonner et verser le vin. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter 35 mn (si vous mettez des cuisses il faudra sans doute cuire un peu plus longtemps).

Faire cuire les spaghettis "al dente" à l'eau bouillante salée.

Dans la cocotte ajouter la crème, mélanger puis mettre la moitié du gorgonzola et le laisser fondre en remuant.

Égoutter les spaghettis et les répartir dans les assiettes, poser un morceau de lapin dessus, napper de sauce et pour finir décorer avec le reste des lamelles de gorgonzola. Servir aussitôt.

Pour les lamelles de gorgonzola mises à la fin vous en mettez suivant votre envie plus ou moins.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>