

Râbles au lard à la tapenade, ail et romarin

Préparation 20 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes

4 râbles de lapin (pour moi 3 beaux râbles suffisent)

16 fines tranches de lard fumé (12 si vous prenez 3 râbles)

125 g de tapenade

6 brins de romarin frais

12 gousses d'ail (plus si vous accompagnez comme moi de pommes de terre)

Huile d'olive

Des petites pommes de terre nouvelles

Couper chaque râble en 2 , laisser les rognons (je les ai retirés) saler et poivrer. Tartiner l'intérieur des râbles de tapenade et rabattre les parties fines de la viande sur la tapenade. Entourer chaque morceau de viande de 2 tranches de lard fumé et maintenir le tout avec des piques en bois (si vous n'en avez pas de la ficelle de cuisine fera très bien l'affaire).

Laisser les gousses d'ail en chemise. Huiler un plat à four et déposer les râbles dans le plat. Entourer des pommes de terre avec la peau mais coupées en 2 . J'avais pris de rattes. Répartir l'ail et le romarin, arroser d'huile d'olive et assaisonner les pommes de terre.

Mettre à four 180° pendant 40 mn en retournant la viande pour qu'elle dore de tous côtés et en remuant les pommes de terre pour qu'elles cuisent uniformément.

Servir bien chaud avec les gousses d'ail. Tartiner la viande avec la pulpe d'ail avant de déguster.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>