

Râbles de lièvre sauce aux raisins

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- RABLE(S) DE LIEVRE 2 beaux
- MARGARINE pour la cuisson
- FOND DE VEAU 25 cl
- VIN BLANC DOUX 25 cl (Muscat)
- CREME FRAICHE 20 cl
- RAISIN(S) BLANC(S) 1 boîte (épépinés)
- MAÏZENA un peu
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Préchauffez le four sur 250°C.
- Faites saisir les râbles dans la margarine sur toutes les faces. Salez et poivrez généreusement.
- Placez les râbles dans un plat allant au four et enfournez 12 à 15 minutes.
- Dans un poêlon, faites bouillir le fond de gibier et les 2/3 de muscat. Laissez réduire de 1/3.
- Déglacez la poêle de cuisson des râbles avec le reste de muscat.
- Lorsque la réduction est faite, ajoutez le muscat de la poêle et la crème fraîche. Poursuivez la cuisson encore 2 minutes en ajoutant un peu de maïzéna.
- Egouttez les raisins blancs et placez-les dans la sauce.
- Versez la sauce sur les râbles et poursuivez la cuisson au four pendant 5 à 10 minutes en arrosant de temps en temps les râbles.
- Servez sans attendre.

Boisson:

Un vin rouge puissant élevé en fût de chêne est nécessaire.

Remarque:

Servez avec des croquettes et une petite salade pour rafraîchir.