

## Râble de lapin au romarin et Beaufort, tagliatelles au citron

Pour 4 personnes      préparation : 20 min    cuisson : 75 min

### Ingrédients

2 râbles de lapin  
8 tranches fines de Beaufort  
2 branches de romarin  
15cl vin blanc  
10cl huile d'olive vierge extra  
1 cuillère à soupe de poivres mélangés concassés  
350g Tagliatelles laminées au citron

### Recette

Dans une cocotte, mettre les râbles coupés en quatre morceaux et les faire revenir dans l'huile d'olive. Quand ils sont bien dorés, ajouter le romarin haché, le poivre et saler légèrement. Ajouter le vin blanc et laisser mijoter à couvert pendant 40 minutes.

Retirer les morceaux de lapins et les laisser tiédir. Entourer chaque morceau d'une tranche de beaufort et la maintenir avec un pique en bois. Déposer les râbles dans un plat allant au four et enfourner pendant 20 minutes à 210°C (th7)

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.

Présenter les pâtes et les râbles en les nappant de sauce et parsemer de romarin émietté.

*Bon Appétit !*