

Roulades de lapin aux olives à la sauge et au romarin



Pour 2 personnes

Ingredients

1 rôlet de lapin

8 fines tranches magret séché

Pâte d'olive ou olives dénoyautées et hachées 2 à 3 c à c

Sauge et romarin hachés finement en quantité suffisante pour farcir les râbles

Sel, poivre du moulin

Préparation

Désosser le rôlet en gardant la panoufle

Disposer les râbles extérieurs en dessous

Saler, poivrer légèrement

Mettre la farce le long du rôlet, rouler le rôlet, couper la panoufle en trop

Disposer sur le plan de travail 4 tranches de magret séché légèrement superposés

Mettre le rouleau de rôlet dessus, rouler le lard autour du rôlet, couper le superflu, ficeler

Chaque tranche

Faire revenir les râbles en cocotte dans une matière grasse (beurre + huile ou graisse d'oie) en quantité suffisante pour les arroser tout le temps

Quand le magret est bien doré cuire 7 à 8 minutes environ

Egoutter, enlever les ficelles, dresser

Servir avec un gratin de pâtes, ou comme sur la photo des pommes de terre sautées à graisse de foie gras

Pour gagner du temps les pâtes peuvent être cuites la veille.