

Le râble de lapin au four

Pour 4 personnes

1 lapin entier; un demi-litre de vin blanc sec; 1 oignon assez gros; 2 gousses d'ail; 2 clous de girofle; 1 cuillerée à soupe d'huile; thym, laurier, persil; 1 cuillerée à soupe de beurre de cuisine; 1 cuillerée à café de maïzena; sel, poivre.

1. La veille mettre le lapin à mariner. Le recouvrir de vin blanc, d'oignon coupé en morceaux, des clous de girofle, du thym, de la feuille de laurier, du persil, du sel, du poivre ainsi que de l'huile. Le retourner de temps en temps et le laisser ainsi jusqu'au lendemain.

2. Le lendemain, égoutter soigneusement le lapin. Le mettre dans un plat à four, le pommader avec un peu de beurre et le cuire dans un four moyennement chaud durant 45 à 50 minutes. L'arroser en cours de cuisson,

avec le jus de la marinade, qui aura été passé. Au dernier moment, ajouter à la sauce la maïzena délayée dans très peu d'eau chaude. Rectifier l'assaisonnement, couper le lapin en morceaux et servir en plat, avec la sauce à part.