

## Rable de lièvre aux grains de raisin

### Mise en place:

1 rable

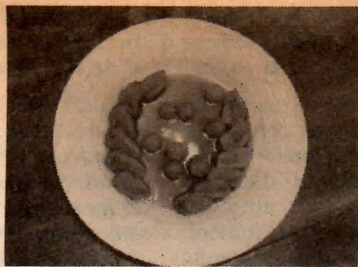
20 gr. de beurre

3 cuillères à soupe de crème 35 %

12 grains de raisin

4 grains de poivre noir

1 cuillère à café de madère



Epluchez les grains de raisin avec un petit couteau, puis mettez-les de côté. Dénervez puis levez les filets du rable. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle sur 4, passez les filets dedans en les tournant de temps en temps, salez, poivrez (temps de cuisson environ 5 à 6 minutes). Sortez-les, puis laissez-les reposer. Videz le beurre qui reste dans la poêle, mettez une cuillère à café de madère et la crème, faites bouillir. Salez, ajoutez les grains de poivre noir, écrasez-les et laissez épaissir un peu. Dans une autre poêle ou une petite casserole, faites fondre une noix de beurre, ajoutez les grains de raisin. Laissez chauffer juste deux minutes.

Coupez vos filets en fines tranches, nappez avec la sauce et décorez avec les grains de raisins.