



# RÂBLES DE LAPIN ET POMMES CARAMÉLISÉES AU VIN CHAUD



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LES POMMES CARAMÉLISÉES

**250 g** Pommes, acidulées, coupé en tranches

**20 g** Beurre

**5 g** Sucre

**250 ml** Glühwein\_Vin chaud

### POUR LES RÂBLES DE LAPIN

**600 g** Kaninchenfilet

Sel

Poivre

**20 ml** Erdnussöl\_Huile de cacahuète

### POUR LA SAUCE

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**375 ml** Bratensauce

**2 cl** Calvados

## PRÉPARATION

1. Pour les pommes caramélisées, saisir les pommes dans le beurre avec le sucre. Mouiller avec le vin chaud et laisser macérer pendant une minute. Retirer les lamelles de pommes, faire réduire le vin chaud de 2/3 et en badigeonner les lamelles de pommes.
2. Assaisonner les râbles de lapin, les saisir dans l'huile, les retirer et les maintenir au chaud.
3. Éliminer l'excédent de graisse et déglacer avec le restant du vin chaud. Ajouter la sauce pour rôti et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et le Calvados.
4. Trancher les râbles de lapin et les dresser sur les lamelles de pommes. Les napper de sauce et servir.