

# LES RECETTES de LA MERE CASTEL



## CHAPITRE : VIANDE



# LES PÂTES DE JEANNOT LAPIN



Pour 2 personnes/3 personnes



Temps de préparation : 30 minutes



Temps cuisson total : 30 minutes.

## Ingrédients

300g de nouilles fraîches

4 foies de lapin

2 échalotes hachées, un oignon

2 poireaux,

10 cl de vin blanc

30cl de crème liquide

1 botte panachée de persil, cerfeuil et ciboulette.

Sel, poivre du moulin, beurre, huile.

## Instructions

Cuire les nouilles à l'eau bouillante salée graissée d'une cuillère à soupe d'huile. Les garder fermes.

Émincer les blancs de poireaux. Les faire revenir doucement avec l'oignon et les échalotes hachées dans une bonne noix de beurre.

Ajouter le vin blanc puis laisser évaporer complètement. Ajouter le curry si vous en avez. Crémiser et porter à ébullition durant 6 ou 7 minutes. Ajouter les herbes coupées finement.

Couper les foies en lanières.

Dans une poêle, faire sauter les foies au beurre. Assaisonner.

Chauffer les nouilles et les jeter dans la préparation crémée.

Ajouter les foies, mélanger et servir chaud.

## LISTE DE COURSES

Vérifier que vous avez une sauteuse et une casserole pour les pâtes.



## RECETTE ECONOMIQUE

**BOUCHER** : Commander des foies de lapin au moins 4.

**PRIMEUR** : 2 Poireaux - 1 gros oignon des Cévennes - 2 échalotes - une botte de persil - une botte de cerfeuil - une botte de ciboulette

**EPICIER** : Nouilles fraîches - Crème - poivre du moulin - sel - une plaquette de beurre - une bouteille d'huile - une bouteille de vin blanc.

