

Beaufort sur rable de lapereau



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

[Fromage Beaufort](#) : 120g

2 râbles de lapereau désossés

100 g de poitrine fumée taillée en dés

1/4 de chou frisé

20 cl de vin blanc

5 cuillères à soupe d'huile de tournesol

50 g de beurre

1 petit oignon

1 cuillère à soupe de fond de veau

Sel et poivre

Préparation

Dressez sur les assiettes 2 morceaux de rable par personne, disposez les bâtonnets de Beaufort sur les râbles et passez au grill du four 2 minutes. Arrosez avec le jus de cuisson. Servez immédiatement.

Ajoutez la poitrine fumée, le fond de veau, 10 cl de vin blanc, 1 verre d'eau, le sel et le poivre. Laissez mijoter à feu moyen pendant 20 minutes. Egouttez et réservez au chaud.

Farcissez les râbles en leur centre avec le chou. Refermez les râbles et attachez-les en rôti à l'aide d'une ficelle. Faites-les revenir de tous les côtés dans une cocotte avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 25 g de beurre pendant 5 minutes, salez et poivrez. Sortez les râbles de la cocotte et videz la graisse. Remettez les râbles dans la cocotte, ajoutez les 10 cl de vin blanc, le fond de veau, 1/2 verre d'eau et laissez cuire 20 minutes. Coupez le Beaufort en bâtonnets. Sortez les râbles de la cocotte et coupez-les en quatre. Filtrez le jus de cuisson.

Lavez les feuilles de chou à l'eau vinaigrée, égouttez et émincez. Epluchez et émincez l'oignon. Faites revenir le chou et l'oignon dans une sauteuse avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 25 g de beurre pendant 5 minutes.

Une recette de Marc Labourel.

Autres recettes de cuisine au Beaufort

[Beaufort et girolles sur tartines forestières](#) ,

[Beaufort sur rable de lapereau](#) ,

[Fondue Savoyarde au Beaufort](#) ,

[Beaufort sur tartine forestière aux champignons](#) ,

[Beaufort en friands savoyards](#) ,

[Bouchées au fromage – au Comté ou Beaufort](#) ,

[Beaufort sur Croûtes Savoyardes aux champignons](#) ,

[Beaufort sur Gratin de pommes de terre savoyard](#) ,

[Beaufort en omelette savoyarde](#) ,

Pâte de fromage de chèvre au Beaufort,
Beaufort en soupe gratinée savoyarde

RECETTE BEAUFORT – recette au Beaufort –RECETTE BEAUFORT