

Râble de lièvre en papillote au fromage blanc



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

50 minutes

Ingrédients

200 g [fromage blanc](#)

1 râble de levrant

125 g crème

60 g beurre

sel, poivre

Préparation

Le râble de lièvre étant paré, enduisez la feuille de papier sulfurisé d'une couche de fromage blanc. Posez le râble dessus. Salez et poivrez copieusement. Recouvrez le râble d'une couche égale de fromage blanc, renouvelez l'assaisonnement. Repliez la papillote, agrafez-la aux extrémités. Enfournez le tout 35 à 45 minutes à 220°. Pour servir, dégrafez avec précaution ou découpez le papier à demi brûlé. Recueillez, filtrez, liez-le à la crème. Montez-le au beurre. Rectifiez l'assaisonnement. Servez avec une garniture d'automne au choix. Pommes acidulées.