



# LAPIN EN PAPILOTE ET HARICOTS TARBAIS

## INGRÉDIENTS

- 4 GIGOLETTES DE LAPIN\*
- 8 TRANCHES FINES DE VENTRÈCHE FUMÉ\*
- MOUTARDE À L'ANCIENNE\*
- PIMENT D'ESPELETTE\*
- 1 POT D'HARICOTS TARBAIS\*

## PRÉPARATION

- ALLUMEZ VOTRE FOUR À 200 °C.
- BADIGEONNEZ VOS GIGOLETTES DE MOUTARDE DE CHAQUE CÔTÉ.
- ENROULEZ VOS TRANCHES DE LARD FUMÉ AUTOUR DES GIGOLETTES (2 TRANCHES PAR GIGOLETTE)
- ASSAISONNEZ AVEC DU PIMENT D'ESPELETTE.
- FERMEZ LES PAPILOTTES AVEC DU PAPIER CUISSON ET DE LA FICELLE POUR FAIRE DES BONBONS.
- ENFOURNEZ 30 MINUTES.