

Râble de
lapin façon
grand-mère

L'ACCORD PARFAIT AVEC DES NOUILLES
OU DES PÂTES À L'ALSACIENNE !

NOTRE ASTUCE :

Le secret de ce plat est de laisser mariner la viande la veille dans un mélange de vin blanc, de laurier, d'ail et d'oignons pour l'attendrir.

Bonne dégustation !

