

Râbles de lapin carottes recette cookeo



Râbles de lapin aux carottes

Ingrédients pour 4 personnes

4 râbles de lapin

1 kg de carottes

1 oignon

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve . Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons et les râbles de lapin

Ajoutez les carottes puis versez l'eau et émiettez un cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Servez chaud