 **Bouchées de lapin à la toscane**

[](http://storage.canalblog.com/74/65/501700/55110129.jpg)  
**Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**  
**- 6 beaux râbles de lapin** **- 3 gousses d'ail - 2 citrons  
- 1 càs d'origan frais ciselé - 2 càs de romarin frais ciselé - 1 feuille de laurier  
- 3 càs de vinaigre balsamique - 10 cl (85 g) d''huile d'olive - sel & poivre du moulin**

* Dégraisser et désosser les râbles de lapin.
* Les couper en cubes d'environ 3 cm de côté et les déposer dans un petit saladier.
* Presser les citrons pour recueillir le jus.
* Peler, dégermer et réduire l'ail en purée.
* Mettre dans un bol l'ail, le jus des citrons et le vinaigre.
* Ajouter les herbes ciselées, une bonne pincée de sel et 10 tours de moulin à poivre.
* Incorporer l'huile et battre pour bien mélanger.
* Arroser les dés de lapin de marinade, ajouter le laurier et mélanger pour enrober la viande.
* Couvrir et placer le récipient au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.
* Égoutter les cubes de lapin et les faire dorer de tous côtés dans une poêle sur feu vif.
* Procéder en plusieurs fois pour que les morceaux ne se chevauchent pas. Lorsqu'une poêlée est cuite, retirer les morceaux et les remplacer par d'autres.
* Manger chaud ou à température ambiante.