



DECLINAISON DE LAPEREAU POLENTA AUX CEPES



Pour 4 pers :

1 lapin, 1kg de graisse de canard, 6 pétales de tomates confites, QS épinards, tapenade, crépine, jus de lapin, oignons carottes, vin blanc, fond blanc, genièvre, gousses d'ail, QS de cèpes séchées, 200g de polenta, 70cl de lait, 10cl d'eau de trempage des cèpes, gros sel, beurre, poivre, sauce Kikkoman.

Accompagnement : panais, mini carottes, fenouil ou autres !

La veille : Désosser le lapin, mettre les cuisses au gros sel avec thym et gousses d'ail poivre et genièvre. Réserver au réfrigérateur.

Faire le **jus** avec les os, les parures, une garniture aromatique. Bien déglacer les sucs avec un peu de sauce soja en plusieurs fois. Mouiller à hauteur, cuire 1 heure. Passer au chinois et monter légèrement à l'huile de noisette pour le service

La polenta : tremper les cèpes à l'eau tiède la veille. Réduire le jus de trempage aux 2/3 et l'ajouter au lait. Cuire la polenta avec le lait parfumé classiquement ajouter les cèpes finement hachés en fin de cuisson avec une noix de beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Le jour même :

Braiser les pattes avant. Les faire colorer avec la garniture aromatique, déglacer au vin blanc et réduire à sec en plusieurs fois pour bien récupérer les sucs, mouiller avec du fond blanc assaisonner et cuire au four à couvert à 140° environ 1h30.

Confire les cuisses. Les rincer, les sécher. Fondre la graisse de canard y cuire les cuisses à frémissement - 80° - pendant une bonne heure avec du genièvre, du thym et des gousses d'ail.

Farcir les râbles : les assaisonner, strier les panoufles les farcir de 2 feuilles d'épinards crues, 3 pétales de tomates confites, tartiner le dessus du filet de tapenade. Enfermer dans la crépine, ficeler. Dorer 5 à 7 mn à la poêle dans un mélange beurre huile d'olive pour le service.

Cuire les légumes d'accompagnement à l'anglaise.

Dresser l'assiette chaude en commençant par la polenta, poser dessus une cuisse confite, puis une patte braisée, 2 noisettes de râble farci, les légumes et le jus.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr