

Roulé de lapin aux pistaches

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min Cuisson : 1 h 30

Il sera délicieux chaud, accompagné d'une purée de céleri, ou froid avec une salade

1 lapin de 1,8 kg
150 g de pistaches
125 g d'épaule de veau
125 g d'échiné de porc
3 fines tranches de jambon Blanc
2 brins d'aneth
1 œuf
3 tranches de pain de mie
1/4 de cuil. à café de
Quatre-épices
sel, poivre

Pour la cuisson

1 carotte • 1 branche de céleri • 2 gousses d'ail ,10 cl de vin blanc 2 cuil. à soupe d'huile, 20g de beurre



1re étape

Mettez la mie à tremper dans un bol d'eau froide.

désossé le lapin et l'aplatir sur le plan de travail, Coupez le bout des pattes à l'endroit de l'articulation pour donner à la viande une forme rectangulaire, Salez légèrement et Poivrez Recouvrez-la ensuite des trois fines tranches de jambon blanc, en les faisant chevaucher légèrement.



2e étape

Plongez les pistaches 1 min dans de l'eau bouillante, les rafraîchir rapidement sous l'eau froide et égouttez-les.

Préparez la farce : Passez au hachoir les chutes de lapin et les deux viandes.

Versez-les dans une jatte avec l'œuf légèrement battu en omelette, la mie de pain égouttée. l'aneth ciselé et les pistaches, Salez et poivrez. Assaisonnez du quatre-épices. Mélangez pour obtenir une farce homogène.

4e étape

Roulez le lapin et ficelez-le comme un rôti. Dans une cocotte longue, chauffez l'huile et le beurre. Faites-y revenir la carotte, le céleri et l'ail 2 ou 3 min. Ajoutez le roulé. Faites-le dorer sur toutes les faces sans le piquer. Arrosez-le du vin blanc Salez et poivrez-le. Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 1 h 30. Retournez-le à mi-cuisson. Ajoutez quelques cuillerées à soupe d'eau, si cela vous paraît nécessaire. Servez chaud ou froid.

3e étape

Préparez les légumes : pelez la carotte. Rincez la branche de céleri, Épluchez et écrasez l'ail. Mettez-les de côté.

Répartissez la farce sur toute la chair du lapin, recouverte des tranches de jambon.

Étalez-la en une couche régulière jusqu'à 2 cm des bords de manière à ce qu'elle ne s'échappe pas lorsque vous formerez le roulé.



Conseils

Demandez, à votre volailler de désosser le lapin (de cette façon, vous ne risquerez pas de percer la chair, ce qui laisserait la farce s'échapper à la cuisson).

Si vous servez le roulé chaud, déglacez la sauce avec 2 à 3 cuillerées d'eau. Ajoutez 20 g de beurre et présentez-la en saucière.