

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

RÂBLES DE LAPIN FARCIS AUX SAVEURS DU SUD PUREE DE POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE AUX OLIVES DE NICE

pour 8 personnes :

3 râbles de lapin désossés - 2 beaux morceaux de crépine - 40g d'olives noires à la grecque dénoyautées et hachées - 2 foies de lapin - 70g chèvre frais - 1 grosse échalote - 20cl vin blanc - sel - poivre - sauge - huile d'olive -

Fond de lapin : les os des râbles de lapin - 2 carotte - 3 branches de céleri - 1 échalote - 3 branches de thym - 1 feuille de laurier - 1 gousse d'ail non pelée et écrasée - eau -

Hacher grossièrement l'échalote, le céleri et les carottes. Faire dorer dans un peu d'huile d'olive les os des lapins avec le hachis de légumes, le céleri et l'ail. Ajouter le thym et le laurier. Couvrir d'eau sans saler. Cuire 30 minutes à partir de l'ébullition, baisser le feu. Passer au tamis en gardant le jus. Le faire réduire un peu.

Purée de pommes de terre : 1 kg 500 pommes de terre fermes (ratte ou BF15-Bintje mélangées) - 25cl crème fraîche entière - 15cl huile d'olive - sel - poivre - pointe de muscade moulue - olives de Nice dénoyautées et hachées grossièrement -

La veille : étaler la crépine, poser dessus le râble ouvert et paré, assaisonner, ajouter sur la longueur de fines lamelles de foie sur un côté, les olives noires au milieu et le chèvre en fines lamelles de l'autre côté. Bien fermer. Ficeler.

Dans une cocotte, faire dorer l'échalote haché à l'huile d'olive, ajouter les râbles, assaisonner et dorer pendant 10 minutes environ. Parsemer de sauge, couvrir, laisser mijoter 10 minutes, ajouter le vin blanc et le fond de lapin, cuire encore 10 minutes. Laisser refroidir, entreposer au réfrigérateur.

Le jour du repas :

Réchauffer doucement. Trancher épais.

La purée de pommes de terre :

Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en cubes. Les mettre à cuire dans l'eau froide. A ébullition saler. Cuire jusqu'à ce qu'avec une fourchette la chair d'un cube soit tendre. Egoutter, passer au moulin à légumes. Remettre la pulpe de pommes de terre dans la casserole, sécher légèrement sur le feu. Ajouter l'huile d'olive, la crème. Saler, poivrer, muscader. Remuer vivement. Ajouter les olives de Nice, remuer.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr