

Velouté de pois-chiche, compotée de lapin



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le velouté :

1 bocal de pois chiche, 1dl d'huile d'olive ayant servi à cuire les épaules, assaisonnement

Pour le lapin confit :

6 épaules de lapin, 12 gousses d'ail, huile d'olive, assaisonnement.

Pour les finitions :

Fleur de sel, fleur de bourrache, pousses d'hysope, huile d'olive

Le lapin confit :

Déposer les épaules et les gousses d'ail dans une cocotte.

Verser l'huile d'olive à hauteur et confire au four à 140° pendant 1 h.

La chair doit être très fondante mais sans coloration.

Laisser refroidir dans l'huile et effiloche la chair en gros morceaux.

Récupérer la pulpe confite des gousses d'ail et l'incorporer à la chair de lapin.

Le velouté de pois chiche :

Mixer les pois chiche avec le jus du bocal. Choisir de gros pois chiche en bocaux espagnols : je les trouve meilleurs !

Ajouter 1dl d'huile d'olive de la cuisson des épaules. Rectifier l'assaisonnement et remixer.

Dressage :

Napper le fond des assiettes de velouté de pois-chiche et déposer harmonieusement la chair de lapin. .

Finir avec quelques grains de fleur de sel, 1 filet d'huile d'olive (de la cuisson du lapin).

Décorer d'herbes et de fleurs.