

Gigotin de cuisse de lapin en croûte dorée Les râbles farcis de tapenade, purée de fenouil



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le lapin : 3 cuisses de lapin, assaisonnement, huile d'olive, 1 rouleau de pâte feuilletée, 1 œuf pour la dorure

Pour la farce des cuisses : 2 oignons, 6 gousses d'ail, 6 feuilles de sauge, assaisonnement, huile d'olive, 1 tranche de pain de mie, 1 cuillère de parmesan râpé

Pour les râbles : 3 râbles de lapin, sel, huile d'olive, 6 cuillères à café de tapenade

Pour la purée de fenouil : 2 bulbes de fenouil, huile d'olive, assaisonnement, 1dl de Martini blanc,
Jus de lapin :

Les os du lapin, 1 cuillère de fond de veau en poudre, 1dl de Madère, quelques gouttes d'Arome Patrel

La farce des cuisses : Couper les oignons en dés de 5mm. Les faire suer sans coloration avec l'ail haché. Ajouter la sauge ciselée, le pain de mie coupé en dé et le parmesan. Rectifier l'assaisonnement.

Les cuisses : Désosser les cuisses de lapin en laissant le petit os du jarret. Farcir les cuisses avec la farce. Assaisonner et envelopper dans une feuille de papier aluminium en donnant la forme d'un gigot. Cuire 10mn à 180°. Laisser refroidir avant de retirer le papier aluminium et d'enrouler chaque cuisse de pâte feuilletée. Dorer à l'œuf battu et cuire 15mn à 200°.

Les râbles : Désosser les râbles pour obtenir 6 noisettes avec leur panoufle. Les farcir avec une cuillère de tapenade. Les rouler et les maintenir en forme de cylindre régulier à l'aide d'une feuille de papier aluminium. Cuire 10mn au four à 180°. Laisser reposer 5 mn avant de couper chaque râble en 2 bouchons régulier.

La purée de fenouil : Emincer les fenouils. Les cuire dans un verre d'eau avec du sel, le Martini blanc et un filet d'huile d'olive.
Mixer finement pour obtenir une purée souple.

La sauce : Cuire les os de lapin récupérés sur les cuisses et les râbles dans 2 litres d'eau pendant 1 heure. Lier avec le fond de veau en poudre. Ajouter le Madère et colorer avec quelques gouttes d'Arome Patrel. Réduire jusqu'à obtenir 4dl d'une sauce onctueuse et parfumée.

Dressage :

Déposer au centre de chaque assiette un fond de purée de fenouil.

Poser 2 bouchons de râble et une demi-cuisse. Finir avec un cordon de sauce.