

Fricassée de lapin à la bière

Cocotte de légumes de saison

Pour 4 personnes
Le : juillet 2016

Lapin préparé en sauce à base de bière et de genièvre.
Garniture composée de céleri, carotte, chou de Bruxelles, pomme de terre



1. ELEMENTS DE BASE

- 1 lapin entier (1 – 1,2 kg)
- 100 g d'oignon
- 100 g de carotte
- Baies de genièvre
- 70 gr de Fond brun de volaille lié
- 10 cl d'huile de tournesol
- 10 cl de bière de garde
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 20 g de tomate concentrée

Habiller et découper à cru le lapin
Marquer les cuisses en ragoût à la bière
Désosser et farcir les râbles. à l'aide d'une poche. Façonner une ballotine à l'aide de papier film. Pocher à frémissement pendant 15/20 mn. Réserver et passer au beurre clarifié pour les colorer au moment du service. Trancher à l'envoi

2. ECHALOTE FARCIE

- 600 g d'échalote (dont 200 g pour le glaçage)
- Chair des avants de lapin
- 150 g de poitrine fumée
- 10 cl de vinaigre de cidre
- ½ l de fond brun lié
- 5 cl d'huile d'olive

Désosser les avants pour réaliser une farce
Eplucher les échalotes, les rôtir en papillote 30 mn à 180° avec l'huile d'olive

Au terme de la cuisson, couper en deux sur la longueur et évider pour les farcir.

Mélanger, chair des avants, poitrine fumée hachés, pulpe d'échalotes et assaisonnement.

Réserver un peu de farce pour les râbles.

Réaliser le glaçage : échalotes émincées, déglacées au vinaigre et mouiller au fond.

Amener à consistance pour glacer

3. COCOTTE DE LEGUMES

- 50 g de beurre
- 200 g de carotte
- 250 g de céleri rave
- 400 g de chou de Bruxelles

- 300 g de Champignon de Paris
- ¼ de botte de persil plat

Eplucher et laver tous les légumes

Glacer à blanc les légumes (céleri, carotte, chou de Bruxelles) séparément

Les champignons seront escalopés

Hacher le persil

Ciseler les échalotes

Tailler les Vitelote en chips pour les frire

4. CROQUETTE DE MAROILLES

- 100 gr de maroilles
- 2 Œufs
- 50 gr de farine
- 100 g de chapelure

Parer le maroilles, détailler des cubes

Paner à l'anglaise 3 fois. Bloquer au froid

Frire au moment du service

5. FINITION ET DRESSAGE

- 40 g de moutarde
- 100 g de Pomme de terre Vitelote

Ajouter à la sauce, la moutarde, mixer et passer. Ne pas faire bouillir