

## **Fricassée de lapin à la bière**

### **Cocotte de légumes de saison**

Pour 4 personnes  
Le : 13 novembre 2017

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

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

Frotter au gros sel et à l'ail les avants de lapin.  
Réserver au frais une nuit. Le lendemain,

essuyer et immerger dans la graisse de canard.  
Confire à 70/80° 4/5 heures. Au terme de la cuisson, émietter et lier avec un peu graisse de canard.

Eplucher les échalotes, les blanchir et les confire dans la graisse de canard.

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

#### **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**

- 100 g de Pomme de terre Vitelotte
- Frire les chips de pommes de Terre

