

***Fricassée de lapin sauce au pain d'épices,
purée de vitelottes
et frites de courgettes au sésame***

INGREDIENTS

- 2 cuisses de lapin
- 2 tranches de pain d'épices
- cognac
- bouillon de volaille dilué dans de l'eau (12 cl)
- 5 cl de crème liquide
- 250 g de pommes de terre vitelottes
- 60g de beurre
- ½ courgette
- graines de sésame grillées
- huile d'olives
- ½ échalote ciselée
- 2 fleurs de pensées

Désosser les cuisses de lapin et émincer la chair.

Faire cuire les pommes de terre vitelottes dans de l'eau salée, départ eau froide.



Sauce au pain d'épices :

Faire revenir les échalotes dans du beurre. Ajouter le pain d'épices coupé en petits morceaux et faire revenir encore. Flamber au cognac. Ajouter le bouillon de volaille dilué et porter à ébullition quelques minutes. Crêmer. Lier à la maïzena. Mixer le tout à la girafe. Rectifier l'assaisonnement.

Passer les pommes de terre au moulin à légumes.

Ajouter le beurre, assaisonner et bien mélanger le tout pour obtenir une purée homogène. Réserver au chaud.

Couper les courgettes en gros bâtonnets. Les frire dans de l'huile d'olives. Bien les essorer, saler et poivrer. Les rouler dans des graines de sésame.

Faire sauter le lapin dans de l'huile. Assaisonner.

Dressage de l'assiette :

Dresser la purée dans un cercle à nonette beurré à cru.

Monter une petite tour, avec les bâtons de courgette.

Disposer le lapin, napper de sauce.

Décorer la purée avec une fleur de pensée.