



## Cuisse de lapin au céleri rave rôti, au senteur de thym frais

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir.fr)

Le lapin sur la découverte du céleri fondant.

### Les ingrédients:

- 4 cuisses de lapin
- quelques branches de thym
- 1 boule de céleri
- 20cl de fond de veau lié + 35cl pour le céleri
- sel fin et poivre du moulin
- huile de tournesol
- 50g de beurre doux

**Recette pour: 4 personnes**



## Réalisation:

**Désosser les cuisses de lapin.** Assaisonner les cuisses et ficeler pour bien reconstituer la cuisse. **Éplucher la boule de céleri rave** à l'aide d'un couteau office.

Couper en petits morceaux et les **faire revenir dans une poêle avec un morceau de beurre**. Après avoir obtenu une belle coloration, verser le jus de veau et assaisonner. **Cuire doucement** jusqu'à évaporation quasi complet du jus. Il faut environ 20 minutes de cuisson.

Pendant ce temps, faire revenir les cuisses dans une autre poêle dans de l'huile de tournesol et une noisette de beurre. Assaisonner de sel fin et de poivre. Y mettre un **brin de thym frais** et un peu de jus de veau.

Cuire 30 minutes à couvert sur feu doux tout en arrosant de temps en temps de leur jus de cuisson. Après la cuisson des cuisses et du céleri, passons au dressage en disposant un tas de céleri au centre de vos assiettes. **Ôter les ficelles des cuisses et les couper en 3 ou 4 morceaux.**

Les disposer dans l'assiette et les arroser de leurs jus de cuisson filtré. **Décorer avec un brun de thym frais.**



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

