



Cuisse de lapin aux cèpes et romarin

- Par vision-plaisir

Le lapin dans la version cuisson douce. Association des cèpes et du romarin vous apportent une nouvelle dimension de saveurs.

Ingrédients:

- 4 cuisses de lapin
- 25cl de fond de volaille
- 15cl de crème fraîche
- 1kg à 1.5kg de cèpes frais
- Romarin
- Sel fin et poivre du moulin

Réalisation:

Commencer par le nettoyage des cèpes. Il est fortement déconseillé de nettoyer les cèpes dans de l'eau. Utiliser un papier absorbant légèrement humide et par frottement. Le nettoyage sera plus soigné pour les bolets. Les pieds seront grattés avec un petit couteau pour ôter la terre ou sable. Il est préférable de vérifier la présence de vers ou pas. Une fois ceci réalisé, les couper en morceaux égaux et les réserver au réfrigérateur.

Désosser les cuisses de lapin (voir vidéo). Faire chauffer une poêle avec de l'huile et du beurre. Revenir sur toutes les faces du lapin en ajoutant un brin de romarin. Une fois cette étape réalisée. Les envelopper dans un film étirable individuellement.

Les cuisses sont disposées dans un plat et cuites au four. 120°C pendant 45 minutes. Vous pouvez utiliser une sonde de cuisson et régler la température à cœur à 72 à 75 °C.



L'avantage des sondes de cuisson réside dans la maîtrise de la température de cuisson à cœur d'un aliment.

Pendant la cuisson des cuisses de lapin, faire cuire les cèpes dans de l'huile. Assaisonner à mi cuisson. Dans une casserole y verser le fond de volaille puis le réduire de moitié. Ajouter le jus de cuisson des cuisses de lapin. Réduire à nouveau de moitié et terminer la sauce avec l'ajout de crème fraîche. Vérifier assaisonnement et réserver au chaud. Dans une assiette ou plat, mettre au centre les cèpes. Couper en trois les cuisses et les disposer sur les cèpes. Ajouter la sauce et quelques brins de romarin frais.

