

Côtes de lapin de garenne en amuse-bouche

PRÉPARATION : 45 MIN - CUISSON : 5 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 poitrine de lapin de garenne ■ QS de sel, poivre du moulin, fleur de sel de Guérande, beurre, purée de fruits secs (ou chutney - Page 181)

PRÉPARATION

Tailler les côtes de la poitrine de lapin de garenne en coupant entre chaque côte et les mançonner (gratter les os).

Cuisson

Dans une poêle, saisir et cuire les côtes de lapin de garenne au beurre ; les arroser régulièrement au cours de la cuisson. Assaisonner puis éponger légèrement.

Dressage

Servir les côtes de lapin de garenne en amuse-bouche sur une purée de fruits secs (ou un chutney). Parsemer de fleur de sel de Guérande.

