

Rillettes de lapin de garenne aux abricots

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 2 H 30

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 cuisses de lapin de garenne ■ 150 g d'oignons émincés ■ 1 carotte émincée ■ 1 branche de thym
- 1 brin de romarin ■ 1 feuille de laurier ■ 100 g de vin blanc ■ 10 g de poivre noir en grains
- QS de sel, poivre du moulin, tranches de baguette de pain grillées, gros sel, salade de pomme de terre en vinaigrette tiède
- 100 g de graisse d'oie ■ 150 g d'abricots secs en brunoise

PRÉPARATION

Cuisson

Réaliser un court-bouillon avec les oignons, la carotte, le thym, le romarin, le laurier, le vin blanc et 1 litre d'eau. Porter le tout à ébullition, ajouter les cuisses de lapin de garenne, écumer, puis ajouter le poivre noir, saler au gros sel et laisser frémir à couvert pendant 2 heures 30 environ. Égoutter, désosser les cuisses de lapin puis effiloche finement la chair.

Rillettes

Fondre la graisse d'oie, l'incorporer progressivement à la chair de lapin en travaillant longuement avec une spatule pour bien lier la viande. Rectifier l'assaisonnement, ajouter la brunoise d'abricots secs et réserver les rillettes de lapin à température ambiante.

Dressage

En entrée, servir les rillettes avec une salade de pomme de terre en vinaigrette tiède.
En tapas, servir les rillettes avec des tranches de baguette de pain grillées.

