

# Croquant de lapin de garenne à la moutarde et sa purée de petits pois aux noisettes

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 10 MIN

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 râbles de lapins de garenne ■ QS de pousses d'épinards, sel, poivre du moulin, huile de noisette, beurre
- 100 g de garniture aromatique (oignon, carotte, bouquet garni) ■ 200 g de pommeau de Normandie
- 1 branche de romarin ■ 4 feuilles de brick ■ 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 400 g de petits pois écossés ■ 50 g de noisettes grillées et concassées

## PRÉPARATION

Désosser les râbles de lapin de garenne, réserver les filets, concasser les os. Assaisonner les filets, les saisir rapidement dans une poêle avec huile de noisette et beurre, éponger sur un papier absorbant, réserver au réfrigérateur.

## Jus de lapin de garenne

Dans une cocotte, colorer les os des râbles avec la garniture aromatique (oignon, carotte, bouquet garni), déglacer avec le pommeau de Normandie et mouiller jusqu'à hauteur avec de l'eau. Ajouter le romarin, cuire à frémissement pendant 1 heure environ. Chinoiser, réduire le jus obtenu, le monter légèrement au beurre et rectifier l'assaisonnement.

## Montage

Sur une feuille de brick, déposer des pousses d'épinards et deux filets de lapin de garenne puis les badigeonner de moutarde à l'ancienne. Plier les bords de la feuille de brick, rouler le tout pour obtenir un gros nem.

## Purée de petits pois aux noisettes

Cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée, les rafraîchir, les égoutter puis les mixer avec un trait d'huile de noisette et incorporer les noisettes grillées et concassées.

## Cuisson

Badigeonner les croquants de lapin de garenne de beurre fondu, les cuire dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 8 minutes environ.

## Dressage

Servir un croquant de lapin de garenne avec la purée de petits pois aux noisettes et un cordon de jus de lapin de garenne.

## « Curiosité »

Pommeau de Normandie : apéritif normand élaboré à base de jus de pomme à cidre (ou moût) mélangé avec de l'eau-de-vie de cidre (mutage).

