

LAPIN FARCI À LA RICOTTA ET BASILIC, COULIS DE CAROTTES BIO, POIS GOURMANDS

Par le chef Philippe LEGLISE
du restaurant CHEZ FRANÇOISE
75007 Paris

Type : Plat - **Difficulté** : Moyenne

Préparation : 120 minutes - Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

Pour la préparation et cuisson :

- 2 râbles de lapin désossés
- 1 botte de basilic frais
- Ricotta
- 100 g de chair à lapin
- 100 g de crépine de porc
- 1 œuf

Pour la garniture :

- 500 g de carottes Bio
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- 200 g de pois gourmands
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Hacher le basilic et incorporer le à la ricotta, afin d'obtenir une farce, saler et poivrer.

Déposer les râbles à plat, étaler la farce dessus.

Rouler chaque râble en prenant soin de bien les serrer.

Les envelopper dans la crépine de porc puis dans du papier film.

Les précuire 20 minutes au bain marie.

Pour faire le coulis de carottes, peler et couper les carottes en petit dés, émincer les échalotes.

Mettez le tout dans une casserole avec le beurre, mouiller avec de l'eau à hauteur, assaisonner et laisser cuire quelques minutes.

Puis mixer le mélange afin d'obtenir un coulis bien lisse.

Cuire les pois gourmands croquants dans de l'eau bouillante salée.

Faites dorer les râbles dans du beurre noisette.

DRESSAGE

Découper les râbles en médaillon, les disposer sur le coulis de carottes.

Ajouter les pois gourmands.



ACCORD MET / VIN

Pinot noir 2015, cuvée Eclipse, Bott Frères

Robe rosé, notes florales, légèrement épicé à servir à 15°



RESTAURANT CHEZ FRANÇOISE
Aérogare des Invalides - 75007 PARIS
T. 01 47 05 49 03 - E-Mail : contact@chezfrancoise.com
Site internet : www.chezfrancoise.com