

« Brochette de filet de lapereau et foie gras »

pour 4 personnes

Brochette

2 râbles de lapin/1 lobe de foie gras de canard/sel/poivre

Préparer les râbles de lapin. Lever les filets et les couper en dés ainsi que le lobe de foie gras de canard puis confectionner les brochettes.

Les cuire dans une poêle anti-adhésive 1 minute de chaque côté. Saler, poivrer.

Sauce

fond de veau/oignon/carottes/ail/beurre/1 branche de romarin/sel/poivre

Faire revenir dans du beurre les carcasses des râbles de lapin. Ajouter la garniture aromatique. Laisser cuire quelques temps puis déglacer au porto. Ajouter le jus de veau. Laisser mijoter. Passer à l'aide d'un chinois. Laisser réduire de nouveau. Ajouter quelques olives.

Purée

250 g de pommes de terre charlotte/beurre/ crème/huile d'olive/20 g d'olives noires/sel/poivre

Eplucher et cuire les pommes de terre. Les écraser à la fourchette avec un peu de beurre, de la crème et de l'huile d'olive. Ajouter les olives noires préalablement coupées en petites rondelles. Saler, poivrer.

Dresser l'assiette avec tous ces éléments: brochette, purée, sauce. Pour la décoration, agrémenter de quelques petits légumes primeurs cuits à l'anglaise et d'un peu de romarin.

Servir avec un vin blanc sec type Bourgogne.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Claudy Obriot
Les Ducs de Lorraine
5, avenue de Provence
88000 Epinal
Tel: 03.29.29.56.00