

« TATIN DE LAPIN AUX MIRABELLES, CHOU FARCI AU CHOU ROUGE »

Pour 5 personnes

1 lapin de 1.5 kg environ, 3 belles carottes, 3 oignons, 2 cuillères à soupe de concentré de tomate, 20 cl de vin blanc sec, 120 g de mirabelles au sirop, 100 g de pâte feuilletée, 1 bouquet garni, 1 gousse d'ail, 6 belles feuilles de chou frisé, 1 petit chou rouge, 100 g de lardons fumés, 5 moules à tartelette de 10 cm de diamètre

Eplucher les carottes et les oignons. Tailler 2 carottes et 2 oignons en mirepoix. Le restant en brunoise et le réserver pour la cuisson du chou rouge. Couper le lapin en morceau, saler, poivrer et le faire colorer dans une cocotte avec un peu de matière grasse. Réserver les morceaux, et faire suer la mirepoix de légumes en donnant une légère coloration. Rajouter la tomate concentrée, les morceaux de lapin, l'ail et le bouquet garni, déglacer avec le vin blanc, laisse réduire et mouiller aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes environ.

Emincer le chou rouge. Faire cuire les feuilles de choux frisés dans une grande casserole d'eau salée. Les refroidir, les égoutter et les réserver. Dans la même eau, faire blanchir le chou rouge. Le sortir et l'égoutter. Toujours dans la même casserole, faire chauffer un peu de matière grasse, faire revenir les lardons puis la brunoise de carotte et oignons. Rajoutez le chou rouge blanchi et laisser cuire à couvert pendant une heure environ. Etaler la pâte feuilletée, tailler des cercles de 10 cm de diamètre et les cuire entre 2 plaques dans un four chauffé à 220°C. Une fois cuit, les réserver.

Quand le lapin est cuit, le sortir de la sauce, le désosser et tailler les plus gros morceaux en dés. Mélanger ces morceaux avec les mirabelles grossièrement hachées et disposer l'ensemble dans les moules à tartelette. Poser par-dessus les disques de pâte feuilletée et réserver. Faire réduire le sirop des mirabelles dans une petite casserole et passer dessus la sauce du lapin. Faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit nappante et rectifier l'assaisonnement.

Etaler les feuilles de chou. Disposer dessus du chou rouge cuit et rouler les feuilles en formant un boudin.

Réchauffer les tatins de lapin et les boudins de choux au four.

Tailler des tranches de chou que l'on dispose sur l'assiette. Déposer au centre la tatin de lapin et napper de sauce.

Recette proposée par :

Frédéric SCHEID
LES ALERIONS
57970 YUTZ

