



## « Paupiette de lapereau en brochette gratinée à la moutarde »

*Râble de lapin ( 2 pièces), 150 g de foie de volaille, 200 g de crépine de porc, crème épaisse, moutarde en grains, 800 g de panais, 2 carottes, 2 carottes jaunes, 2 navets et quelques herbes aromatiques pour la décoration.*

*Pour la farce : 250 g de blanc de poulet, 1 œuf, 2 dl de crème liquide.*

Éplucher les légumes (panais, carottes et navets). Couper les panais en gros cubes pour réaliser une purée. Mettre en cuisson sur un principe identique à la purée de pommes de terre. Tailler les autres légumes selon la taille désirée et mettre en cuisson à l'anglaise.

Réaliser une farce avec le blanc de poulet, l'œuf et la crème. Assaisonner. Mixer le tout et réserver au frais.

Désosser les râbles. Faire revenir les foies de volaille dans une poêle puis réserver au frais.

Ouvrir en portefeuille les râbles puis les assaisonner. Napper d'une fine couche de farce sur toute la surface, puis ajouter les foies. Rouler les râbles et réserver.

Après avoir égorgée la crépine, étaler la voilette et rouler le râble à l'intérieur. Renouveler l'opération selon le nombre de râbles.

Cuire à 210 °C pendant 10/15 minutes environ.

Sortir et couper les paupiettes en trois tronçons identiques.

Piquer les tronçons avec une grande brochette et napper du mélange crème épaisse/moutarde à l'ancienne.

Placer les brochettes dans un four chaud en mode grill.

Dresser la purée avec les petits légumes. Au centre placer la brochette et décorer à l'aide des herbes aromatiques.

### **Recette proposée par :**

Lionel CALDEFIE  
Restaurant Les Lilas  
12 rue du Général de Gaulle  
88120 VAGNEY  
03.29.23.69.47