



LAPIN EN SAUCE CACAO

Achats

pour 10 personnes (quantités pour plat principal précédé d'une entrée et suivi d'un dessert)

1,5 kg	filet de lapin	750 gr	petits pois fins congelés
6	échalotes finement hachées	1x 250 gr	beurre
1x 250 gr	beurre		
16 cs	cacao amer	1 paquet	riz blanc ou thaï
1 plaque	chocolat 85% cacao		Sel, poivre
5 dl	vin rouge		
4 cs	farine		
1 cube	bouillon		Dégustation de Gamay et Humagne
4 cs	vinaigre balsamique		Cave du Vieux Pressoir à Chamoson
...	Sel, poivre		www.caveduvieuxpressoir.ch

Recette

Sauce : griller 4 échalotes (en garder 2 pour le riz) avec les 10 foies de volaille saupoudrés de farine dans 150 gr beurre, ajouter 8 cs cacao amer, 4 carrés chocolat amer, 5 dl vin rouge et 4 cs de vinaigre balsamique, ajouter 100 gr de beurre et mixer très longtemps jusqu'à onctuosité sublime !

Lapin : surprendre les filets de lapin au beurre dans une poêle puissance 6/10 durant 5 minutes de chaque côté et réserver à 80°C jusqu'au service (compter les filets pour savoir combien en servir par assiette)

Petits pois : chauffer une bassine avec 3 litres d'eau provenant du bassin d'Arcachon, c'est à salée, à ébullition, plonger les petits pois encore vivants et cuire selon indication sur emballage et en fin de cuisson plonger dans de l'eau glacée provenant de l'antarctique, beurrer saler poivrer et réserver au chaud

Riz : griller les 2 échalotes restantes au beurre et sel, ajouter 2 tasses de riz en cours durant encore quelques minutes dans une cocotte puis ajouter 3 tasses d'eau chaude Château la Pompe, laisser cuire 20 minutes à feu moyen sans retirer le couvercle.

Service sur assiette

- une boule de riz au centre de l'assiette (utiliser une tasse),
- verser à la louche la sauce au tour du riz,
- déposer quelques filets de lapin sur la sauce et
- éparpiller une poignée de petits pois.

Bon appétit !

Mars 2013 – Michel Divorner – Stéphane Roulet - Titi