



Roquette de Foies de Lapin Sautés aux Poires



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

6 pièces de foie de lapin
1 poire
1 tranche de pain de mie
30 g de pignons de pin
1 carotte
1 blanc de poireau
60 g de roquette
beurre, xérès, sel & poivre,
vinaigrette, cerfeuil QS

Tailler la tranche de pain de mie en dés, les sautés au beurre jusqu'à coloration, réserver. Éplucher la poire, la couper en deux, retirer les pépins à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes, détailler en tranches fines à la mandoline, saler & poivrer, passer dans la même poêle au beurre jusqu'à coloration, réserver.

Toujours dans la même poêle, torréfier au beurre les pignons de pin, réserver. Tailler la carotte et le blanc de poireau en julienne, sauter au beurre, ajouter un peu d'eau, saler et cuire quelques minutes, réserver.

Couper les foies de lapin en trois lobes, les sauter à la poêle au beurre, déglacer au vinaigre de xérès, assaisonner de sel & de poivre du moulin.

montage:

Assaisonner la roquette de vinaigrette, la disposer au centre de l'assiette à l'aide d'un cercle, déposer dessus la julienne de légumes avec les tranches de poire autour puis les croûtons et les pignons de pin.

Disposer les foies de lapin, décorer de pluches de cerfeuil.