



Paupiette de Lapin à la Diable Ecume de Carottes



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

2 cuisses de lapin
 1 petite crêpe de porc
 1 gousse d'ail écrasée
 2 feuilles de sauge
 2 brindilles de romarin
 1 petit oignon
 200 g de carottes
 5 cl de crème fraîche
1 crêpe de pdt
 10 cl de vin blanc
 1 càs de vinaigre
 1 échalote
 12 cl de fond de veau lié
 sel & poivre du moulin, muscade, cumin
 huile, beurre QS
 persil et estragon hachés QS

Désosser les cuisses, les assaisonner de sel et poivre du moulin; ajouter l'ail écrasé, la sauge, le romarin; retourner les cuisses et les badigeonner copieusement de moutarde, saupoudrer de persil haché. Les envelopper dans une crêpe et ficeler. Eplucher, laver et couper en rondelles les carottes, les cuire à l'anglaise.

Dans un plat allant au four disposer les paupiettes de lapin sur une mirepoix d'oignon et de carotte avec les os, arroser de 2 càs d'huile et d'une noix de beurre; cuire au four chaud à 200°C pendant 30 minutes, arroser en cours de cuisson. Réserver les paupiettes sur plat au chaud couvert d'une feuille de papier aluminium; dégraisser, pincer le plat de cuisson, déglacer avec le vin blanc, passer le déglace au chinois dans une casserole, ajouter le vinaigre, l'échalote ciselée, réduire. Incorporer le fond de veau, monter avec une noix de beurre, passer au chinois, assaisonner et terminer la sauce diable avec une pincée de persil et d'estragon hachés.

Egoutter les carottes, les passer au moulin à légumes, ajouter une pointe de muscade et de cumin, puis la crème, passer à la passoire étamine, rectifier l'assaisonnement et verser cette purée dans un siphon, insérer deux cartouches de gaz. Découper la crêpe de pommes de terre pour former un moule, verser à l'intérieur l'écume de carottes. Dresser sur assiette chaude la paupiette après avoir retiré la ficelle, entourer d'un cordon de sauce, ajouter la garniture.