



Effiloché de cuisses de lapin confites au romarin sur tarte fine aux légumes croquants

Une recette de Sébastien BOULAND
Collège Les Roches - Durtal

- 500 g de cuisses de lapin
- 250 g de saindoux
- 40 g d'oignons
- 10 g d'ail
- 1/2 bouquet de romarin
- 120 g de carottes
- 120 g de courgettes
- 1 botte de radis
- 8 cl d'huile de noisette
- 7 cl de vinaigre de Xérès
- 240 g de feuilletage margarine
- 200 g de fromage blanc à 40 %
- 15 cl d'huile de pépin de raisin
- feuille de laurier
- gros sel
- poivre mignonnette
- clou de girofle
- sel, poivre
- noisette
- ciboulette

- 1 Faire revenir les cuisses de lapin dans une noisette de saindoux.
- 2 Eplucher et laver les oignons et l'ail.
- 3 Ajouter aux cuisses de lapin, l'oignon émincé, l'ail haché, la feuille de laurier, un clou de girofle, une branche de romarin, le reste de saindoux puis couvrir à hauteur avec de l'eau, ajouter le sel, le poivre mignonnette.
- 4 Laisser confire pendant 1h15 environ.
- 5 Mettre à cuire des ronds de feuilletage de 10 cm de diamètre entre 2 plaques environ 15 mn à 200°C.
- 6 Eplucher les carottes et ôter les racines et les feuilles de 2/3 d'une botte de radis.
- 7 Tailler en brunoise de 3 mm les carottes, les courgettes et les radis.
- 8 Cuire les carottes et les courgettes à l'anglaise séparément. Les garder croquants. Rafraîchir, égoutter.
- 9 Mélanger les brunoises avec l'huile de noisette et 1/3 du vinaigre de Xérès selon le goût ajouter sel et poivre. Réserver.
- 10 Assaisonner le fromage blanc avec le sel et le poivre. Réserver.
- 11 Mixer le tiers restant de radis roses, monter avec l'huile de pépin de raisin, ajouter les 2/3 de vinaigre de Xérès, le sel, le poivre. Réserver.
- 12 Désosser et effiloquer les cuisses de lapin confites. Réserver.
- 13 Mettre une couche de fromage blanc sur le feuilletage, ajouter de la brunoise, mettre l'effiloché tiède puis un peu de brunoise.
- 14 Dresser au centre de l'assiette, verser l'émulsion de radis autour.
- 15 Faire un décor avec la branche de romarin, la ciboulette, la noisette hachée.