



Lapin en robe de choux et sa vinaigrette de radis aux noix

Une recette de Martial RIVENEAU
Restaurant Universitaire Les Beaux-Arts - Angers

• 500 g de lapin • 500 g de chou vert • 1 botte de radis
• 200 g de carottes • 160 g d'oignons rouges • 20 g d'huile d'olive • 40 g d'huile de noix • 100 g de vinaigre de cidre • ciboulette • sel, poivre et muscade

- 1 Laver et éplucher les légumes.
- 2 Tailler les carottes, oignons rouges, la moitié des radis. Garder une belle feuille de chou par personne et couper le reste en chiffonnade.
- 3 Filmer le tout et réserver au frais.
- 4 Confectionner la sauce.
- 5 Réduire la deuxième moitié des radis en purée.
- 6 Monter la vinaigrette avec l'huile de noix et le vinaigre de cidre et y ajouter la purée de radis. Assaisonner.
- 7 Blanchir les feuilles de chou.
- 8 Désosser et couper le râble de lapin en petits dés.
- 9 Poêler la viande ainsi que les petits légumes dans l'huile d'olive.
- 10 Assaisonner et déglacer avec une part de vinaigre de cidre.
- 11 Garnir deux demi feuilles de chou avec le mélange viande/légumes.
- 12 Les rouler : l'un en paupiette et l'autre en corolle.
- 13 Ajouter la sauce et la ciboulette.