



Râble de lapin farci aux pruneaux et à la pistache, gratin de radis sur lit d'épinards et son beurre rouge

Une recette de Ludovic GAUSSIN
Restaurant Universitaire Les Beaux-Arts - Angers

- 800 g de râble de lapin •
- 2 bottes de radis • 300 g d'épinards • 1/2 botte de coriandre • 20 g d'ail • 20 g d'échalotes • 1/2 bouquet de laurier • 100 g de pruneaux dénoyautés • 70 cl de lait • 300 g de beurre • 60 g de farine • 40 g de pistache • 30 cl de vin rouge • sel, poivre • muscade

- 1 Cuire les épinards.
- 2 Blanchir les radis et tailler une partie en rondelles.
- 3 Piler les pistaches et hacher les pruneaux.
- 4 Marquer la béchamel en cuisson.
- 5 Mélanger les radis à la béchamel et marquer le gratin.
- 6 Mélanger la pistache aux pruneaux et en farcir les râbles.
- 7 Filmer et réserver au froid.
- 8 Réduire l'échalote au vin rouge, monter au beurre et terminer avec une purée de pruneaux. Réserver au chaud.
- 9 Marquer les râbles en sautoir et terminer la cuisson au four.
- 10 Dresser et servir.