



FILETS DE LAPIN A LA SAUGE.



Pour 6 personnes :

14 filets de lapin (2 par personnes, les 2 autres servant a faire des mini brochettes)
feuilles de sauge
6 branche de romarin partiellement effeuillées (on ne garde que le plumet du haut)
6 tranches de chorizo ou les rognons des lapins
500 g de petits pois écossés
15 cl crème fraîche
18 échalotes de taille moyenne
2 petits oignons blancs
3 càs de graine de moutarde
1 verre de vin blanc
1 cube de bouillon poule
sel et poivre

Si on décide de faire des petits coffres de feuilletage, on doit avoir 6 abaisses de pâte feuilletée de 2 mm d'épaisseur en forme de rectangle de 6 cm de long sur 3 de large. Les dorer à l'œuf et les cuire une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 220°. Une fois cuits, les ouvrir horizontalement avec un couteau scie.

Purée de petits pois (ceux de Mr Picard font très bien l'affaire) :

Cuire les petits pois dans un bouillon fait avec ½ cube, de façon à ce qu'ils soient très cuits. Garder un tout petit d'eau de cuisson et les mixer longuement pour avoir une texture lisse comme une purée (tamiser si besoin est), ajouter la crème fraîche et ajuster l'assaisonnement. Réserver.

Les échalotes :

Éplucher les échalotes, les garder entières . Faire revenir dans un tout petit peu de beurre les oignons hachés. Lorsqu'ils sont transparents, ajouter les échalotes en les faisant revenir dans le beurre. Les couvrir avec le vin blanc, la 2^{ème} moitié de cube de bouillon, 1 verre d'eau, saler et poivrer . Cuire les échalotes pendant une dizaine de mn, ajouter alors les graines de moutarde, 1 càc de sucre et poursuivre la cuisson, lorsque les échalotes sont tendres, il doit rester un liquide un peu sirupeux dans la casserole. Si le jus est trop liquide, le faire réduire après avoir enlevé les échalotes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver les échalotes d'un côté et la sauce d'un autre, c'est ce qui fera le jus qui entourera la viande.

Filets de lapin :

Les égaliser pour qu'ils fassent tous la même longueur (garder les petits morceaux enlevés pour faire une mini brochette). Entailler le centre des filets tous les cm pour glisser une feuille de sauge dans chaque incision, saler et poivrer.

Les brochettes :



Sur chaque branche, enfiler alternativement, petits morceaux de viandes et morceaux de rognons. Comme je n'ai pas eu de rognons, je les ai remplacés par de tout petits morceaux de chorizo. Saler et poivrer.

Au moment du service, faire revenir les échalotes dans une poêle avec un peu de beurre et une pincée de sucre, quand elles sont un peu dorées, les mettre de côté et poêler rapidement les filets de lapin et les brochettes dans la même poêle, la cuisson est rapide et les brochettes prennent très vite une jolie couleur grâce à la pincée de sucre utilisée pour les échalotes.

Réchauffer la sauce, la purée de petits pois et les feuilletés si vous avez choisi cette version. Dresser sur l'assiette à votre convenance.

Bon, et comme il faut tout vous dire, Monsieur Mamina a ouvert une bouteille de Sauvignon de chez Edmond Vatan à Chavignol (Sancerre), Clos de la Néore.