



RÂBLE DE LAPIN FARCI AU FOIE GRAS FRAIS DE CANARD ET AUX ÉPINARDS, SAUCE À LA BLANCHE DE CHAMBLY

Rendement : 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 lapins entiers
- 300 g de foie gras frais
- 2 œufs
- 200 ml de crème 35%
- 5 g de gingembre
- 1 kg d'épinards blanchis
- 1 bière Blanche de Chambly
- 6 tranches de bacon

MÉTHODE :

Demander à votre boucher de vous désosser le lapin afin d'avoir 2 râbles avec les flans.

Pour la farce, désosser les cuisses et les passer au robot culinaire avec les œufs et la crème. Saler et poivrer.

Sur une feuille de papier d'aluminium, assez grande pour enrouler le râble de plusieurs tours, étendre les tranches de bacon de façon à ce qu'elles se touchent. Y déposer un râble et étendre un peu de farce. Ajouter les épinards, puis une tranche de foie gras et rouler le tout ensemble dans le papier aluminium (un peu comme on fait avec les sushis). Refermer les bouts. Mettre au four à 350° F environ 45 minutes.

Pour la sauce, utiliser les os de votre lapin et les faire revenir dans une casserole. Ajouter un peu de bacon et une mirepoix de légumes. Laisser colorer et déglacer avec la bière. Réduire au $\frac{3}{4}$, puis ajouter un fond de volaille et un peu de crème. Laisser réduire encore de moitié et terminer la sauce au beurre.

Une fois que le lapin est cuit, laisser reposer environ 15 minutes, puis trancher et napper de sauce. Accompagner le tout avec les légumes de votre choix.

Daniel St-Pierre
Chef exécutif
Hôtel La Sapinière. Téléphone : (819) 322-2020