

Râble de Lapereau au lard fumé et Cidre de Thiérache

Pour 4 personnes

4 râbles de lapereau de 200g chacun
20 fines tranches de poitrine fumée
30 cl de jus de volaille
½ bouteille de cidre
8 feuilles de sauge
8 pétales de tomate confite
1 oignon
3 gousses d'ail
1 carotte
1 branche de thym

Désosser les râbles de lapereau, garder les os et parure

Jus de lapereau

Dans une cocotte avec beurre et huile d'olive, caraméliser les os et parures de lapin, adjoindre l'oignon, la carotte taillée en mirepoix, l'ail et les branches de thym, déglacer avec le cidre, réduire de moitié, mettre le jus de volaille, cuire une heure à frémissement, filtrer après cuisson, réduire jusqu'à consistance et monter la sauce avec une grosse noix de beurre, assaisonner et réserver au chaud.

Ballottine de lapereau

Etaler 5 fines tranches de lard fumée par râble en les superposant légèrement sur un papier film, poser les râbles ouverts sur le lard, assaisonner sel et poivre du moulin, mettre 2 tomates confites et 2 feuilles de sauge sur chaque râble, rouler les râbles avec la poitrine fumée à l'aide du papier film en serrant bien, nouer les extrémités du film. Emballer de nouveau dans une feuille de papier aluminium en serrant bien et tordre les extrémités du papier alu.

Cuisson

Dans une poêle chaude avec l'huile marquer les râbles emballés.
Puis les cuire dans une casserole d'eau à 80° pendant 25 minutes, cuisson à coeur 60°, laisser reposer quelques minutes, déballer délicatement les râbles les trancher les mettre sur assiette et saucer.

Accompagnement, purée de pomme de terre à la fourchette beurre et ciboulette et ou quartiers de pommes fruits poêlés