

RÂBLE DE LAPIN RÔTI AU THYM, CAROTTES FANES DE TOUTES LES COULEURS

Par le chef Giuseppe ALTILIO
du restaurant CAFÉ LA JATTE
92200 Neuilly sur Seine

Type : Plat - **Difficulté :** Moyenne

Préparation : 50 minutes - **Cuisson :** 35 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 râbles de lapin
50 g de fleur de sel
1 botte de thym
500 g de grosses carottes
100 g de gingembre
100 g de beurre
100 g d'échalottes
1 botte de mini-carottes violette
1 botte de mini-carottes orange
1 botte de mini-carottes jaunes



PRÉPARATION

Assaisonner les 4 râbles avec la fleur de sel, les feuilles de thym et enrouler les dans du papier film pour créer des ballottes.

Plonger-les dans une casserole d'eau frémissante pendant 18 minutes.

Éplucher les grosses carottes, le gingembre, les échalotes, et couper les en rondelles.

Faites revenir dans le beurre. Couvrir avec de l'eau à hauteur et laisser cuire pendant 20 minutes.

Une fois cuites, mixer-les pour obtenir un velours de carottes bien lisse !

Pendant ce temps éplucher les mini-carottes et couper les fanes.

Faire blanchir dans de l'eau salée bouillante pendant 4 à 5 minutes, préparer un bac avec de l'eau et des glaçons pour pouvoir refroidir les mini carottes.

Récupérer le lapin, enlever le film qui l'enroule et colorer à la poêle avec du beurre et du thym.

Une fois bien doré, mettre dans une assiette avec du papier absorbant.

Dans une assiette plate étaler une couche de velours de carottes et gingembre, couper les râbles en biseaux et poser les dessus.

Disposer les légumes autour.



ACCORD MET / VIN

Valtellina DOC - Len Tené Sassella-Nino Negri



RESTAURANT CAFÉ LA JATTE
Ile de la Jatte – 60 bd Vital Bouhot - 92200 NEUILLY-SUR-SEINE
T. 01 47 45 04 20- E-Mail : reservations@cafejatte.com
Site internet : www.cafejatte.com