



Cuisses de lapin et légumes braisés



Rezept für 4

Ingrédients

4 cuisses de lapin
Sel et poivre
1 carotte épluchée et coupée
3 échalotes
2 gousses d'ail
120 g de céleri-rave coupé
1 feuille de laurier
2 feuilles de sauge
1 tomate
2 grains de poivre
1 branche de thym
80 g de sherry sec
350 g de bouillon
350 g de jus de viande
Lemon zest

Préparation

Assaisonner les cuisses de lapin et les faire dorer dans un faitout avec un peu de beurre clarifié. Ajouter les légumes, les fines herbes ainsi que les épices et les faire revenir brièvement. Déglacer avec le sherry, laisser réduire et ajouter les deux liquides. Recouvrir et laisser mijoter à feu doux (plaque de cuisson ou four) pendant environ 1 h 30 à 180 °C, jusqu'à ce que la viande se détache de l'os. Retirer les légumes braisés et les réserver pour la garniture. Il est également possible de cuire la viande sous vide, en utilisant la fonction Vapeur pendant 2 h à 90 °C. Détacher la viande de lapin de l'os. Passer la sauce au chinois, puis la verser sur la viande. Eventuellement réduire encore, rectifier selon les goûts et affiner avec des fines herbes et un zeste de citron.



Anrichten

Conseil

A servir avec de la polenta, du risotto, des pommes de terre ou une salade.

Réglage de cuisson

Avec préchauffage

2 h | Vapeur 90 °C