



Foie de lapin appenzellois au pissenlit et à l'oignon



Préparation du foie de lapin

Mélanger l'eau et le lait, et y faire mariner le foie de lapin pendant 24 heures. Retirer le foie, bien le sécher et le découper en grosses lamelles. Hacher les oignons, l'ail, le persil et le thym. Porter le jus de veau à ébullition avec le xérès, le Noilly Prat et le vinaigre de xérès et adoucir avec les noisettes de beurre froid. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle. Ajouter le foie de lapin, le beurre, l'oignon et l'ail. Faire revenir le tout brièvement et déglacer avec un peu de sauce au xérès. Ajouter les herbes aromatiques et servir aussitôt, napper d'un peu de sauce au xérès.

Rezept für 4

Ingrédients pour le foie de lapin

400 g de foie de lapin
100 g de lait
100 g d'eau
20 g d'oignon
1 gousse d'ail
10 g de beurre
100 g de jus de veau
10 g de vinaigre de xérès
10 g de xérès
10 g de Noilly Prat
25 g de noisettes de
beurre froid
Persil frais et thym
Beurre à rôtir

Ingrédients pour les oignons grelots glacés

8 oignons grelots
50 g de sucre
Un peu de jus de citron
20 g de jus d'orange
100 g de fond de veau
Sel
Maïzena

Ingrédients pour la purée d'oignons

300 g d'oignon
30 g de beurre
10 g de sucre
Sel
Un peu d'eau



Préparation des oignons grelots glacés

Faire caraméliser le sucre dans une poêle avec un peu de jus de citron. Mouiller avec le jus d'orange et ajouter le fond de veau, saler légèrement. Faire cuire les oignons grelots dans le fond de veau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer les oignons grelots, laisser réduire le fond et lier avec la maïzena délayée. Remettre les oignons grelots dans le fond de veau et laisser refroidir. Réchauffer brièvement avant de servir. CONSEIL: Prévoir de plus grandes quantités, remplir des bocaux et les stériliser.

Préparation de la purée d'oignons

Peler les oignons et les émincer grossièrement. Faire fondre le beurre dans une casserole à petit feu et ajouter les oignons. Rectifier l'assaisonnement avec un peu de sel et de sucre et faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient légèrement caramélisés. Rajouter un peu d'eau et laisser mijoter jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres. Mixer, filtrer et rectifier l'assaisonnement.

Préparation du miel de fleurs de pissenlit

Porter à ébullition tous les ingrédients sauf le sucre, réserver et laisser reposer pendant 12 heures. Filtrer puis ajouter le sucre. Faire réduire jusqu'à obtention d'une masse sirupeuse. Stériliser les bocaux au four à vapeur à 100 degrés et les poser sur un linge propre et sec. Remplir les bocaux de miel, les fermer aussitôt et les laisser refroidir.

Préparation du pesto de pissenlit

Mettre les pousses de pissenlit, le sel et les pignons de pin dans un verre doseur. Plonger le mixeur dans le verre et mixer en ajoutant l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtenir la consistance du pesto. Rectifier l'assaisonnement.

Préparation du chutney d'oignons

Eplucher les oignons et les couper en dés. Mettre les épices dans un sachet et le nouer. Laisser tous les ingrédients reposer dans la casserole pendant 24 heures. Le lendemain, faire réduire jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Ingrédients pour le miel de fleurs de pissenlit

100 g dandelion blossom
(torn without greens)
½ citron (jus)
330 g d'eau
330 g de sucre

Ingrédients pour le pesto de pissenlit

30 g de jeunes pousses de pissenlit
5 g de pignons de pin grillés
Sel
Huile d'olive

Ingrédients pour le chutney d'oignons

300 g d'oignon
160 g de sucre
70 g d'eau
70 g de vinaigre de vin blanc
70 g de vin blanc
Epices (genièvre, laurier, graines de coriandre, clou de girofle, anis étoilé)