



## Déclinaison de lapin

Une recette de Alban VETELE  
Ethic Etape - Angers

• 1,5 kg de lapin • 1 kg d'épinards • 2 œufs • 200 g de tranches de lard fumé fine • 200 g de crépine • 500 g d'oignons • 2 bottes de persil plat • 1 botte de radis roses

- 1 Détailler le lapin.
- 2 Confectionner les rillettes avec les avants : les mettre dans une sauteuse avec de l'eau à hauteur, ajouter sel, poivre, une gousse d'ail et une noix de beurre.
- 3 Faire cuire à feu doux.
- 4 Une fois cuite la malaxer avec les mains (gants jetables) puis la réserver à température ambiante.
- 5 Confectionner un jus de lapin avec la carcasse.
- 6 Une fois cuit, le passer et le faire réduire.
- 7 Le monter comme une vinaigrette avec du vinaigre et de l'huile d'olive.
- 8 Le garder près du feu.
- 9 Pour la farce d'épinards : ciseler les oignons, concasser le persil, faire suer les oignons, ajouter les épinards.
- 10 Laisser cuire puis ajouter le persil et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.
- 11 Cuire les œufs durs. Réserver au frais.
- 12 Cuire les carrés de lapin et réserver au frais.
- 13 Confectionner la porchetta avec les râbles, les abats, les cuisses, les œufs durs, les tranches de lard, la crépine et la farce d'épinards.
- 14 Ouvrir les râbles et les cuisses en portefeuille, les disposer à plat sur les tranches de lard, puis badigeonner de farce d'épinards.
- 15 Disposer le foie et les rognons du lapin ainsi que les œufs durs, rouler en boudin, puis rouler à nouveau en boudin avec la crépine.
- 16 Ficeler, puis marquer en cuisson dans une poêle et finir au four.
- 17 Une fois cuit, retirer, puis passer en cellule de refroidissement.

### Dressage du plat :

Couper les râbles en huit portions égales ainsi que les porchetta. Dresser à votre convenance et ajouter le jus de lapin ainsi que des quenelles de rillettes.