

Roulade de lapin au canard confit, purée d'oignons fumés au cèdre et riz sauvage parfumé

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat réconfortant de lapin farci aux champignons et canard confit. Une purée d'oignon fumés remplace la sauce. Le tout sert avec un délicieux riz sauvage cuit au bouillon.

L'astuce du chef

Demandez à votre boucher de vous désossez le lapin entier afin d'avoir les râbles nécessaires pour la recette.

Ingrédients

Lapin

- 2 Unité(s) Râble de lapin
- 4 Unité(s) Champignons de paris
- 1 Unité(s) Échalote
- 3 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 2 Cuil. à soupe Chapelure

- Beurre
- Sel et poivre

Purée d'oignon

- 4 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 3 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Planche de cèdre

- Beurre
- Sel et poivre

Riz sauvage

- 1 Tasse(s) Riz sauvage
- 1 Litre(s) Bouillon de bœuf
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Oignon

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon pour le riz et taillez la carotte en brunoise.

Hachez le thym, émincez l'échalote et les champignons pour la farce du lapin.

Éffilochez la chair du canard confit.

Tranchez les oignons, hachez l'ail et le thym pour la purée d'oignon.

Farce pour le lapin

Faites sautez dans du beurre les champignons avec l'échalote et le thym.

Un fois refroidit, mélangez le tout avec le canard confit, une pincée de sel et la chapelure.

Lapin

Placez les râble de lapin sur votre plan de travail avec le filet près de vous et et coupez chaque râble en 2 afin d'avoir 4 morceaux.

Déposez la farce au centre juste à côté du filet et roulez.

Piquez le tout avec 2 cure-dents et assaisonnez de sel et poivre.

Colorez dans une poêle avec beaucoup de beurre et terminez la cuisson au four 15- 20 minutes.

Veillez à sortir la viande lorsqu'elle atteint 68 celcius.

Riz

Faites bouillir le riz dans le bouillon de boeuf environ 45 minutes, jusqu'à tendreté.

Égouttez le riz et réservez-le.

Faites sautez l'oignon avec la carotte dans une poêle et un peu de beurre.

Au moment de servir, réchauffez le riz dans la garniture de carotte et oignon.

Purée d'oignon

Faites fondre une généreuse quantité de beurre dans une casserole et ajoutez les oignons.

Faites suer et ajoutez l'ail ainsi que le thym.

Faites cuire avec à couvert jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

Passez le tout à la mixette et vérifiez l'assaisonnement.

Placez la purée dans un fumoir et faites fumer une dizaine de minutes.

Montage de l'assiette

Déposez la purée d'oignon au fond de l'assiette, puis une cuillère de riz sauvage.

Enlevez les cure-dents du lapin et posez sur le riz.

Bon appétit!