

L Moselle Gourmande

Lapin braisé de la ferme aux mirabelles confites et à la moutarde

Ingrédients pour 8

- 2 kg de lapin ● 1,250 kg de fond de veau lié ● 300 g de champignons ● 100 g d'échalotes ● Brunoise de légumes composée de carottes, oignons grelots et vert de poireaux
- 1 bouquet garni ● Persil ● Moutarde ● Mirabelles
- Eau-de-vie de mirabelle ● 50 g de beurre ● 5 cl d'huile d'olive ● 1 échalote ● Thym frais, sarriette et romarin
- Sel fin ● Poivre du moulin ● 20 cl de vin blanc.

Préparation (10 min)

Éliminer les pattes, les têtes et les abats. Découper chaque lapin en 8 morceaux : 2 cuisses, 1 pointe de râble, 1 râble, 1 haut de râble, 1 haut de côtes et 2 épaules. Réserver.

Cuisson (1 h 15)

Éplucher, laver et ciseler finement les échalotes. Réserver sur une petite assiette. Mettre à chauffer dans un petit rondou plat (ou un sautoir) 50 g de beurre et 5 cl d'huile d'olive. Assaisonner de sel fin et de poivre sur toutes les faces des morceaux de lapin sur une plaque. Les saisir dans la matière grasse chaude. Faire dorer sur toutes les faces en les retournant avec une fourchette. Les déglacer à l'eau-de-vie de mirabelle. Égoutter entièrement la graisse, en basculant le récipient, dès que les morceaux sont rissolés (prendre soin d'utiliser un couvercle pour maintenir les morceaux). Ajouter les échalotes. Les faire suer légèrement sans coloration puis déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire de moitié. Mettre le fond de veau lié. Vérifier l'assaisonnement.



Téléchargez le Mag pour découvrir la recette en images

Préparer un petit bouquet garni. L'ajouter avec le thym, la sarriette et le romarin. Ajouter la brunoise de légumes. Faire bouillir rapidement sur le fourneau. Cuire doucement sur le feu pendant 1 heure environ.

Finalisation

Au terme de la cuisson, décanter dans un récipient identique au premier. Vérifier la liaison de la sauce et l'assaisonnement. Dégraisser si nécessaire. Ajouter la moutarde et les mirabelles et laisser mijoter 5 min sur le coin du feu, car le fruit est très fragile.

Le chef

Jean-Marie Visilit

Domaine La Grange de Condé
Hôtel***-Restaurant

41 rue des Deux Niefs à Condé-Northen.

Tél. 03 87 79 30 50 / www.lagrangedeconde.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

© F. DONCOURT

Les accords mets-vins

Par Cyrille Conge, sommelier de La Grange de Condé

En suivant la maxime dionysienne « *la couleur du plat indique celle du vin* », orientez-vous vers un vin blanc AOC Moselle. J'ai un coup de cœur pour le Domaine Mur du Cloître de Jean-Paul Paquet à Haute-Kontz, au Pays des Trois Frontières. Grâce à son profil à la fois sec et aromatique, sa cuvée d'Auxerrois 2014 s'accorde parfaitement avec la chair délicate du lapin et son accompagnement de mirabelles de nos vergers. Pour les indéfectibles des vins rouges, une alternative est bien entendu possible. Je vous propose la cuvée de pinot noir du Domaine des Coteaux de Dornot de Patrice Bert, au sud de Metz. Le millésime 2015 se goûte déjà bien et accompagnera agréablement le plat du chef.