

LAPEREAUX AUX CHAMPIGNONS



« Morceaux de lapin cuits en ragoût dans une sauce à base d'échalotes, de vin blanc et de fond brun légèrement lié. La garniture est composée de champignons de Paris sautés.

Suggestions de garnitures d'accompagnement : pommes à l'anglaise, persillées, fondantes, Macaire ; carottes, navets tournés et glacés à blanc ; crosnes, topinambours sautés ; pâtes fraîches, petits pois paysanne. »

DENRÉES POUR 8 COUVERTS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- 2 lapereaux d'1 kg chancun	kg	2,000
- huile d'arachide	l	0,04
- beurre	kg	0,040
- échalotes grises	kg	0,080
- bouquet garni avec romarin ou sarriette	pièce	1
- ail (facultatif)	gousse	2
- vin blanc sec	l	0,20
- fond brun de veau lié et légèrement tomates	l	1,40
GARNITURE		
- champignons de Paris ou tous autres champignons de saison	kg	0,300
- beurre	kg	0,040
FINITION		
- persil	kg	PM
ASSAISONNEMENT		
- sel fin		PM
- poivre du moulin		PM
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H 10 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 45 MIN À 1 H		



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Découper et parer les lapereaux - 10 min (sectionner les os franchement afin de ne pas les écraser) (voir p. 352/353)

Réserver les morceaux en enceinte réfrigérée.

3. Préparer les légumes - 15 min

Éplucher et réserver les champignons au frais.

Laver, équeuter le persil et confectionner un bouquet garni avec en plus une petite branche de romarin ou de sarriette.

Éplucher, laver et ciseler finement les échalotes.

4. Marquer les morceaux de lapereaux en cuisson - 15 min

Saler et poivrer les morceaux.

Les rissoler dans un rondau avec de l'huile et du beurre.

Dégraissier, ajouter les échalotes ciselées et les laisser suer sans coloration durant quelques secondes.

Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire.

Mouiller avec le fond brun de veau lié et tomates.

Saler et poivrer, puis ajouter l'ail et le bouquet garni avec le romarin ou la sarriette.

Faire reprendre l'ébullition et cuire les lapereaux à couvert au four à 200 °C pendant 35 à 45 min.

5. Faire sauter les champignons - 10 min (voir p. 542)

Laver soigneusement les champignons, puis les escaloper.

Les sauter dans une petite poêle avec le beurre pendant 4 à 5 min.

Saler et égoutter dans une petite passoire.

6. Essorer, concasser et hacher le persil - 5 min

7. Décanter les morceaux de lapereaux - 5 min

S'assurer de leur cuisson, puis les décanter dans un autre rondau.

Réduire et dégraissier la sauce si nécessaire.

Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement.

Ajouter les champignons sautés.

Passer la sauce au chinois étamine sur les morceaux.

Laisser mijoter durant quelques minutes.

8. Dresser les lapereaux aux champignons - 5 min

Disposer les morceaux de lapereaux dans la cocotte ronde.

Ajouter la garniture et napper soigneusement avec la sauce.

Saupoudrer sans excès de persil haché.



Les deux lapereaux sont proposés pour des raisons pédagogiques (2 x 4), il est préférable de traiter en ragoût des lapins un peu plus vieux et plus lourds.

Résultat

Lapereaux aux champignons



GIBELOTTE DE LAPEREAU ÎLE-DE-FRANCE

1. Mettre en place le poste de travail

2. Découper et parer 2 lapereaux d'1 kg chacun (voir p. 352/353)

3. Éplucher, laver et tailler les légumes

Éplucher, laver et ciseler finement 0,080 kg d'échalotes. Confectionner un bouquet garni avec des tiges de persil, du thym, du laurier et un petit bouquet de romarin ou de sarriette.

Éplucher et laver 0,250 kg de petits oignons.

Éplucher, laver et escaloper 0,250 kg de petits champignons de Paris (facultatif).

Éplucher et laver 2 kg de petites pommes de terre à chair ferme, les tourner de la grosseur des « pommes navarin ».

Éplucher, dégermer et laver 2 gousses d'ail.

4. Marquer la gibelotte en cuisson

Saler et poivrer les morceaux. Les faire revenir dans un petit rondneau plat avec 0,04 l d'huile et 0,040 kg de beurre.

Dégraisser, ajouter les échalotes ciselées et les suer durant une minute.

Flamber avec 0,05 l d'eau-de-vie.

Déglicer avec 0,20 l de vin et le réduire presque à sec.

Singer et torrifier la farine en plaçant le rondneau dans un four très chaud. Mélanger à la spatule.

Mouiller avec 1,50 l de fond blanc (veau ou volaille).

Ajouter le bouquet garni, l'ail, assaisonner et porter à ébullition.

Couvrir et cuire au four à 200 °C durant 35 à 45 min.

5. Marquer la garniture en cuisson

Glacer les petits oignons à blanc.

Détailler 0,300 kg de poitrine demi-sel en petits lardons, les blanchir puis les sauter à la poêle avec un peu d'huile.

Sauter les champignons dans la graisse de fonte des lardons.

6. Détailler 0,250 kg de pain de mie en petits triangles

Les sauter au beurre clarifié ou les toaster.

7. Blanchir les pommes de terre

Les blanchir départ eau froide durant quelques minutes, les égoutter sans les rafraîchir.

8. Terminer la gibelotte (20 min avant la fin de la cuisson)

La décanter et passer la sauce au chinois étamine.

Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson durant une vingtaine de minutes.

Vérifier l'onctuosité, l'assaisonnement et ajouter les lardons, les petits oignons et les champignons.

9. Dresser la gibelotte

La dresser en dôme dans un grand légumier. Répartir équitablement la sauce et la garniture. Disposer harmonieusement les croûtons et saupoudrer sans excès de persil haché.



Certains professionnels cuisent les pommes de terre séparément, ajoutent un peu de crème ou de moutarde à la sauce.



MATÉRIEL

- 2 plaques à débarrasser
- 1 bahut
- 2 petites calottes
- 1 petite passoire à queue
- 1 planche à découper
- 1 grande calotte
- 1 chinois étamine

CUISSON

- 1 grande sauteuse ou 1 petit rondneau plat avec couvercle
- 1 petite poêle ronde

DRESSAGE

- cocottes rondes (bi-métal) ou grands légumiers
- dessous de plats ronds
- papier gaufré

PLATS SIMILAIRES

Lapin aux pruneaux et aux carottes (ragoût à brun)

- Mariner les morceaux avec des échalotes ciselées, du vin blanc et de l'huile.
- Les faire revenir au beurre et mouiller avec la marinade réduite et du fond brun de veau lié.
- Décanter aux 2/3 de la cuisson et ajouter des carottes émincées ou tournées blanchies, des lardons blanchis et sautés, et des pruneaux dénoyautés et réhydratés.
- Terminer la cuisson, saupoudrer de persil haché.

Fricassée de lapereau dijonnaise

- Réaliser une fricassée de lapereau selon la méthode de la fricassée de volaille.
- Réduire fortement la sauce.
- Crémer, réduire à nouveau et ajouter en finition une grande cuillerée de moutarde de Dijon.



VARIANTE EN VIDÉO
Lapereau aux champignons et spaetzle
www.bpi-campus.com