



Roulade de lapereau aux échalions confits

4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 40 min

1 kg de râbles de lapin

300 g d'échalions

100 g de rognons de lapin

50 g de carotte

50 g de céleri-branche

1/2 botte de persil plat

80 g de beurre

4 branches de thym

80 g de batavia

80 g de romaine

Sel, poivre du moulin

100 g de graisse d'oie

10 cl de jus de volaille

Farce

100 g d'escalope de veau

10 cl de crème liquide

1 œuf

Cuisine
de poulet
du Poitou

Roulade de lapereau aux échalions confits

1 • Farce : couper l'escalope en morceaux. La hacher dans un robot. Saler fortement le hachis. Mixer à nouveau. Ajouter l'œuf entier. Mixer

encore et incorporer la crème liquide.

Mettre au frais.

Tailler céleri et carotte en dés minuscules.

2 • Faire cuire la brunoise de légumes dans l'eau salée. L'égoutter sur un torchon. Lorsqu'elle est froide, l'ajouter à la farce. Verser la graisse d'oie dans une cocotte et la faire fondre. Ajouter les échalions entiers et non épluchés. Les faire confire 40 min. à feu doux.

3 • Poêler vivement les rognons de lapin dans du beurre. Étaler les râbles qui auront été désossés par le volailler. Les assaisonner. Disposer à l'emplacement de la colonne un rouleau de farce. Poser au milieu les rognons poêlés.

5 • Refermer les râbles, les ficeler. Les faire colorer dans le beurre. Les assaisonner. Les faire cuire 30 min sur une garniture aromatique (thym, persil, échalion, carotte) dans le four préchauffé à 120 °C (th. 4). Eplucher la salade. Confectionner la vinaigrette.

6 • Laisser reposer quelques instants les râbles avant de les découper en tranches épaisses. Dégraisser le plat de cuisson, le déglacer. Egoutter les échalions confits. Les disposer avec les tranches de lapin. Servir avec la salade assaisonnée.

