



Chef Cuisinier **Stéphane Olivo**
Résidence Le Mont des Landes
Saint-Savin



Croustillant de lapin aux amandes avec espuma de crosnes et billes de polenta

Ingrédients pour 3 portions

- 1 kg de râble de lapin • 150 g de polenta • 30 g de crosnes
- 150 g de citron confit • 150 g de tomates séchées
- 200 g d'amandes effilées • 150 g de pruneaux
- 50 g de beurre • 1 œuf • 30 cl de lait • 2 gousses d'ail
- 150 g de farine • Sel • Poivre • Fond de volaille
- Fond de veau • Vin blanc • Cerfeuil • Thym frais
- Cognac • 1 oignon • Crème liquide • 4 feuilles de gélatine

Polenta

- Faire chauffer le lait avec du thym frais et la moitié du citron confit coupé en fine brunoise.
- Cuire la polenta et la stocker au frigo pour qu'elle soit ferme.

Croustillants de lapin

- Désosser les râbles de lapin en longeant l'os.
- Couper le râble en 2 et parer les panoufles pour ne garder que le filet de lapin.
- Dans une casserole, faire suer à l'huile d'olive un oignon coupé en quatre ainsi que 2 gousses d'ail. Y ajouter les pruneaux, tomates séchées, l'autre moitié du citron confit, les os concassés, les rognons ainsi que les panoufles et un brin de thym frais. Laisser légèrement caraméliser et déglacer au cognac. Flamber le Cognac et mouiller au vin blanc. Ajouter le fond de volaille et le fond de veau. Laisser réduire au maximum pour que tous les sucs se développent.
- Préparer une panure avec farine, œuf et amandes effilées mixées.
- Paner les filets de lapin et les plonger 5 mn en friteuse à 160 °.

Espuma des crosnes

- Cuire les crosnes dans un peu de fond de veau et de crème liquide (garder 9 crosnes entiers pour le dressage de l'assiette). Y ajouter 4 feuilles de gélatine et mixer le tout. Passer le mélange au chinois et remplir un syphon.
- Mettre 3 cartouches de gaz, bien agiter et mettre de côté.

Billes de polenta

À l'aide d'une cuillère parisienne, réaliser les billes de polenta et les poêler au beurre avec les 9 crosnes entiers. Les garder au chaud.

Tuile de pain

Mixer le mélange eau, farine et huile d'olive. Faire cuire les tuiles dans une poêle très chaude sans matière grasse. Réserver les tuiles.

Dressage

- Napper le fond de l'assiette de sauce à l'aide d'un emporte-pièce, couper en 2 le croustillant de lapin et le poser au centre de l'assiette sous un lit de tomates séchées et de pruneaux émincés.
- Autour de l'emporte-pièce : déposer l'espuma délicatement, déposer 3 billes de polenta.
- Habiller les croustillants de lapin avec des pruneaux et tomate séchées coupés en juliennes.
- Finir par la tuile de pain posée sur les croustillants de lapin ainsi qu'un brin de cerfeuil.