

# Râble de lapin farci,

## tomate confite, olive taggliche, asperge et purée de panais

### Ingrédients pour 6 personnes :

**Râble de lapin**  
• 3 râbles de lapin  
• Sel, poivre

**Farce :**  
• 6 tomates  
• Olive taggliche  
• Sucre glace  
• Thym  
• Huile d'olive  
• Sel, poivre

**Garniture :**  
• Panais  
• 24 pièces d'asperge  
• Lait  
• Huile d'olive  
• Beurre  
• Romarin  
• Echalotes  
• Ciboulette

**Sauce :**  
• Carotte  
• Céleri  
• Echalote  
• Thym  
• Laurier  
• Romarin  
• Beurre  
• Sel, poivre

**RÂBLE DE LAPIN** Désosser les râbles et les partager en deux. Réserver.

Monder les tomates dans une eau bouillante et les rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée.

Lever les pétales et confire ceux-ci, sur plaque avec huile d'olive, sel poivre, thym mondé et sucre glace. Les cuire au four à 90°C pendant une heure.

Monter les râbles, farcis de pétales de tomate confite et d'olive taggliche, sel, poivre.



Huiler un carré de feuille de papier aluminium, assaisonner sel, poivre et enrouler les râbles. Au moment, cuire les râbles dans l'aluminium.

**GARNITURE** Cuire les panais dans du lait, et faire une purée onctueuse. Au moment la parfumer avec une huile au romarin. Cuire les asperges à l'anglaise et les refroidir immédiatement dans une eau glacée. Au moment, faire un beurre moussieux et rouler les asperges assaisonner sel, poivre, échalote ciselée.

**SAUCE** Faire colorer les os de lapin, dégraisser et ajouter la GA (carotte, céleri branche, échalote taillée grossièrement). Thym, laurier, faire suer. Ajouter une noix de beurre pour décoller les sucs et fixer le goût. Mouiller à hauteur d'eau et laisser réduire. Passer au chinois et monter au beurre.