



# Râble de Lapin au Jus de Carotte et à la Moutarde, Mousseline de Carotte

Recette pour 10 couverts

## Ingrédients

- **FONDS BLANC de VOLAILLE CHEF®** 40 g
- Eau 1 litre
- Râble de lapin désossé 5 pièces
- Carotte 2 kg
- Jus de carotte 25 cl
- Oignon nouveau 10 pièces
- Echalote 200 g
- Ail 1 gousse
- Beurre 150 g
- Huile de pépin de raisin 5 cl
- Moutarde à l'ancienne 80 g
- Thym pm
- Sel pm
- Poivre pm



## Progression de la recette

- Masquer l'intérieur des râbles avec un peu de moutarde, les refermer et les ficeler.
- Les rôtir avec un peu d'huile et de beurre, ajouter une gousse d'ail, une échalote taillée en rouelles et un peu de thym.
- Réserver les râbles et déglacer l'ustensile de cuisson avec le jus de carotte. Réduire à consistance sirupeuse. Mouiller avec le **Fonds Blanc de Volaille CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et laisser cuire 30 minutes à frémissement.
- Passer le jus au chinois étamine, réduire à consistance légèrement sirupeuse et réserver.
- Suer au beurre le reste des échalotes émincées et les carottes coupées en mirepoix. Mouiller à hauteur à l'eau et cuire à frémissement. Egoutter et mixer les carottes, dessécher la purée et la monter au beurre.
- Cuire les oignons nouveaux à l'anglaise, les couper en deux et les blondir au beurre.
- Monter le jus au beurre et ajouter 30 g de moutarde à l'ancienne. Ne plus le faire bouillir.
- Rectifier les assaisonnements et disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.