



## Râble de Lapin Rôti Jus aux Câpres, Garniture d'une Grenobloise et Endives aux Agrumes

Recette pour 10 couverts

### Ingrédients

- |                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| • <b>JUS de VEAU LIÉ CHEF®</b> | <b>60 g</b> |
| • Eau                          | 1 litre     |
| • Râble de lapin désossé       | 5 pièces    |
| • Echalote                     | 50 g        |
| • Ail                          | 1 gousse    |
| • Jus de citron                | 6 cl        |
| • Carotte                      | 50 g        |
| • Câpres                       | 30 g        |
| • Mini endive                  | 15 pièces   |
| • Kumquat                      | 2 pièces    |
| • Jus d'orange                 | 10 cl       |
| • Citron                       | 1 pièce     |
| • Pain de mie                  | 150 g       |
| • Thym                         | pm          |
| • Beurre                       | pm          |
| • Huile de pépin de raisin     | pm          |
| • Sucre                        | pm          |
| • Sel                          | pm          |
| • Poivre                       | pm          |



### Progression de la recette

- Dans un sac de cuisson, conditionner sous-vide les endives avec une noix de beurre, le jus d'orange, 3 cl de jus de citron, une pincée de sucre.
- Cuire 25 minutes au four vapeur à 100 °C.
- Emincer les kumquats en fines tranches, les caraméliser légèrement à la poêle avec un peu de sucre et réserver.
- Couper les râbles en deux dans le sens de la longueur au niveau de la colonne vertébrale et rouler chaque filet dans sa panoufle.
- Sauter les râbles à l'huile et au beurre avec une gousse d'ail et une branche de thym.
- Débarrasser et laisser reposer.

## Rôti de Lapin Jus aux Câpres, Garniture d'une Grenobloise et Endives aux Agrumes

- Dégraisser partiellement le matériel de cuisson, blondir l'échalote et la carotte taillées en mirepoix.
- Ajouter les 2/3 des câpres, et déglacer avec 3 cl de jus de citron.
- Mouiller avec le **Jus de Veau Lié CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et cuire 20 minutes à frémissement.
- Passer au chinois étamine en prenant soin de bien fouler.
- Tailler des croûtons dans le pain de mie et les dorer au beurre.
- Couper les endives en deux et les blondir avec un peu de sucre et de beurre.
- Peler le citron à vif et tailler les segments en brunoise.
- Réaliser un peu de beurre noisette, y ajouter le reste des câpres, la brunoise de citron et les croûtons.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.



" Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A."