

Civet de lapin à la créole avec riz aux champignons

Temps de préparation

2 heures

Temps de cuisson

1 heure 30

Temps de repos

30 minutes

Nombre de couverts

4



Marie-José et Marie-Joseph Palladino

Le Colibri parfumé



Liste des ingrédients

- 3 oignons
- 600 gr de râble de lapin
- 3 branches de cive
- 500 g de champignons de Paris
- 1 piment végétarien
- Ail
- Thym
- Persil grandes feuilles
- 100 g de feuilles de bois d'inde
- 1 cuil. à soupe d'épice de Colombo
- 1 L de vin rouge
- 50 cl de Lait
- 10 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche
- 30 g de farine de manioc

Recette

Marinade

Taillez un oignon, ciselez la cive, le bois d'inde, le piment végétarien et l'ail. Dans un cul-de-poule, versez ces ingrédients et ajoutez une branche de thym et le vin rouge.

Mélangez et réservez.

Le lapin

Dans un plat de service, placez vos râbles de lapin, ajoutez une cuillère à soupe de cive ciselée, saupoudrez de farine de manioc et d'épice à colombo puis versez 25 cl de vin rouge.

Réservez 30 minutes au frais

Dans un faitout, faites roussir le lapin dans un peu de beurre puis déglacez le lapin avec la marinade.

Réduire à petit bouillon pendant 1 heure

Purée d'oignons

Coupez les oignons en quatre. Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les oignons pendant 30 minutes. Egouttez et mixez.

Faites cuire à nouveau avec le beurre, la crème fraîche et le lait.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse.

Riz aux champignons

Ciselez les champignons puis faites revenir ceux-ci dans un peu de beurre et d'ail.

Faites cuire le riz dans l'eau bouillante 10 minutes puis versez les champignons.

Mélangez

Dressage

Dans une belle assiette, placer à l'aide d'un cercle ou d'un ramequin le riz aux champignons. Déposez le lapin, la purée d'oignons et décorez avec une branche de persil et un piment végétarien.

Bon appétit