Antony Cointre

Lapin

Lapin au gorgonzola

35 min	15 min	20 min	0	854
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le lapin

4 **Râble(s) de lapin**
1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour la sauce

100 g **Gorgonzola**
40 cl **Vin blanc**
3 **Echalote(s)**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

250 g **Spaghettis**
20 g **Gorgonzola**

Étape 1

Désossage du râble

1. Enlever les côtes du râble de lapin à l'aide d'un couteau à désosser.
2. Garder les rognons du lapin.
3. Couper le râble en deux en suivant l'os de la colonne vertébrale pour détacher la chair.
4. Découper délicatement le long de la colonne pour ne pas couper la peau et garder la forme du râble.
5. Il ne faut pas couper la partie blanche qui apparaît, c'est-à-dire la peau.
6. Arracher la colonne avec les mains quand elle est bien dégagée.
7. Parer l'extrémité du râble, le replier et le ficeler à l'aide de ficelle de cuisine.
8. Réserver le râble. Eplucher l'échalote, la couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
9. Hacher ensuite l'échalote assez finement à l'aide d'un couteau éminceur, la réserver dans un bol.

Étape 2

Cuisson du lapin

1. Faire chauffer une casserole avec de l'huile d'olive, faire rissoler le lapin de tous les côtés en le retournant à l'aide de pinces de cuisine.
2. Réserver le lapin quand il a bien rissolé. Puis verser de l'huile d'olive dans la casserole et déposer l'échalote émincée.
3. Remuer à l'aide d'une spatule en exoglass. Puis verser la moitié du vin blanc et remettre le lapin dans la casserole.
4. Saler et poivrer, mélanger.
5. Vérifier pendant le temps de la cuisson qu'il reste toujours du jus, remettre du vin blanc si nécessaire.
6. Couvrir la casserole avec un couvercle, cuire à l'étouffée pendant 15 minutes.
7. Porter une casserole d'eau à ébullition. Plonger les spaghetti, les faire cuire pendant le temps indiqué sur le paquet.
8. Egoutter les pâtes quand elles sont cuites, les réserver au chaud.
9. Augmenter la puissance du feu de la casserole de lapin, ajouter la crème liquide et le gorgonzola.
10. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec du sel. Puis stopper la cuisson.

Étape 3

Dressage

1. Couper la ficelle du râble de lapin à l'aide d'un couteau, couper le lapin en deux en biais.
2. Disposer les spaghetti dans une assiette creuse. Verser la sauce par-dessus et dresser les morceaux de lapin.
3. Ajouter un morceau de gorgonzola sur le lapin et servir.