



## Lapin Boudin de lapin



**1h45** 40 min 50 min 15 min **745**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation de l'appareil à boudin

- 1 Mettre le pain dans un bol et l'arroser de lait. Laisser tremper pendant 15 minutes.
- 2 Au bout de ce temps, presser le pain entre les doigts et réserver.
- 3 Battre les œufs entiers et le blanc d'œuf dans un bol à l'aide d'une fourchette.
- 4 Couper la chair du lapin en gros morceaux avec un couteau de chef.
- 5 Mixer finement la chair du lapin avec les œufs battus et le pain égoutté à l'aide d'un robot.
- 6 Couper le beurre en petits cubes et l'ajouter dans le bol du robot.
- 7 Verser le marc de Champagne et mixer à nouveau, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 8 Transvaser le hachis dans un saladier.
- 9 Assaisonner avec du sel, du poivre, de la noix de muscade et un mélange de quatre-épices. Mélanger avec une spatule.

### Étape 2

Ingrédients  
pour 6 personnes

#### Ingrédients pour l'appareil à boudin

600 g **Lapin**  
150 g **Baguette(s) de pain**  
100 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**  
15 cl **Lait demi-écrémé**  
10 cl **Champagne**  
1 pincée(s) **Quatre-épices**  
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour le pochage

1 litre(s) **Eau**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

#### Ingrédients pour le roux

## Pochage

- 1 Avec le hachis de lapin, former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe.
- 2 Verser l'eau et l'huile d'olive dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Faire pocher les quenelles délicatement dans la casserole pendant 10 minutes sur feu moyen.
- 4 Égoutter les quenelles avec une écumoire, les réserver au chaud.

### Étape 3

#### Préparation du roux

- 1 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 2 Ajouter la farine et remuer avec un fouet jusqu'à obtention d'un mélange mousseux sans faire colorer le beurre. Réserver.

### Étape 4

#### Préparation de la panure

- 1 Verser la chapelure dans un bol.
- 2 Passer les quenelles dans le roux jusqu'à ce qu'elles soient entièrement enrobées.
- 3 Rouler les quenelles dans la chapelure.
- 4 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive.
- 5 Faire revenir les quenelles dans la poêle sur toutes les faces.
- 6 Débarrasser les quenelles sur une assiette recouverte de papier absorbant et réserver au chaud.

### Étape 5

#### Préparation de la garniture

- 1 Peler les pommes de terre avec un économe, les déposer dans un faitout.
- 2 Recouvrir d'eau froide et ajouter une pincée de gros sel.
- 3 Porter à ébullition puis laisser cuire pendant 30 minutes sur feu moyen.
- 4 Egoutter les pommes de terre dans une passoire.
- 5 Ciseler finement la ciboulette avec le couteau éminceur.

### Étape 6

#### Dressage

- 1 Servir les boudins de lapin dans des assiettes individuelles.
- 2 Accompagner de pommes de terre parsemées de ciboulette.

100 g **Beurre**  
30 g **Farine**

#### Ingrédients pour la panure

120 g **Chapelure**  
10 cl **Huile d'olive**

#### Ingrédients pour la garniture

4 **Pomme(s) de terre**  
1 botte(s) **Ciboulette**  
1 pincée(s) **Gros sel**