Râble de lapereau farci de son foie sauce poivrade

Préparation : 1 h
Cuisson : 40 mn
Pour 4 personnes

4 râbles de lapin de 300 g chacun avec leurs rognons
1 foie de lapin
1/2 dl de vinaigre de Xérès, I échalote
1/4 de litre de vin Rouge de Châteauneuf-du-Pape
1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Aromates
1OO g de beurre
250 g de petits oignons blancs
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
Sel, poivre

LA RECETTE

Désosser les râbles de lapin et à I a place de l'os mettre le foie et les rognons.

Assaisonner de sel et poivre, saupoudrer légèrement de thym et de sauge. Rouler en forme de boudin et ficeler.

Faire cuire doucement en cocotte à l'huile d'olive, au four à couvert pendant 20 mn environ, avec les os concassés et l'échalote.

Faire fondre le beurre.

Mettre les petits oignons épluchés et rajouter de l'eau jusqu'à hauteur.

Assaisonner : sel et poivre (relever fortement en poivre).

Faire bouillir et laisser à feu doux jusqu'à totale évaporation de l'eau.

Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser doucement.

Parer le râble, trancher 5 escalopes et dresser sur une assiette de service.

LA SAUCE

Déglacer la cocotte avec le vinaigre et le vin Rouge.

Laisser réduire de moitié. Passer au chinois fin.

Monter la sauce au beurre et napper les escalopes de lapin entourées de petits oignons confits.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape rouge, jeune.