

# CUISINE GASTRONOMIQUE

## Recette de Jacques & Laurent POURCEL

---

### SUR UNE TARTE AUX GIROLLES, ÉMINCÉ DE FILET DE LAPIN, JUS À LA PÂTE DE CACAHUÈTES, SALADES D'HERBES

---

*Pour 6 personnes*

#### INGRÉDIENTS

3 râbles de lapin  
300 g de petites girolles (moins de 2 cm)  
200 g de petits pois frais écosés  
2 cuillerées à soupe de purée de céleri  
1 cuillerée à soupe de chapelure de pain d'épices  
30 cl de jus de lapin  
2 cuillerées à soupe de pâte de cacahuètes  
50 g de beurre  
le jus de ½ citron  
2 truffes blanches d'été  
6 fonds de tarte en pâte à cookies au parmesan (taille à convenance)  
ou en pâte brisée non sucrée  
ciboulette ciselée  
1 salade d'herbes (persil, ciboulette, cerfeuil...)  
sel, poivre du moulin

---

#### PROGRESSION

Désossez les râbles de lapin (ou demandez à votre boucher de le faire pour vous), séparez les filets, dénervéz-les. Roulez les filets sur eux-mêmes, attachez-les.

Lavez et triez les girolles. Réservez une quarantaine de belles girolles. Faites sauter le reste au beurre, puis égouttez.

Faites cuire les petits pois à l'eau bouillante salée, rafraîchissez-les, égouttez-les. Pelez les petits pois. Réservez.

Faites réduire le jus du lapin à consistance de sauce, ajoutez la pâte de cacahuète, montez au beurre, citronnez légèrement, salez et poivrez, mixez.

**R**ectifiez la consistance si besoin avec un peu d'eau.

**É**pluchez les truffes, taillez-les en fines lamelles.

**F**aites rôtir les filets de lapin au beurre en sauteuse. Terminez la cuisson 3 minutes environ au four chaud à 160 °C.

**M**élangez la purée de céleri, les girolles sautées et les petits pois. Faites réchauffer le tout, salez et poivrez.

**T**aillez les filets de lapin en fines tranches.

**T**artinez les fonds de tarte de girolles liées au céleri. Rangez dessus les tranches de lapin, salez et poivrez. Passez légèrement le tout sous le gril du four.

**P**eu avant de servir, faites sauter au beurre les girolles réservées.

## **DRESSAGE**

**P**osez les tartes au centre des assiettes, rangez tout autour les belles girolles sautées. Entourez de sauce cacahuètes.

**T**erminerez avec la petite salade d'herbes à l'huile d'olive et les lamelles de truffe blanche.