



Je vais quitter un peu mes essais sucrés, mais pas trop longtemps, rassurez-vous, en vous donnant cette recette de petit plat d'été facile à faire et toujours apprécié. J' ai eu la chance cette semaine, qu'un ami m'apporte des girolles. A la maison on adore ça

Mon lapin était déjà prévu pour cause de chaleur extérieure souvent un peu trop intense pour moi...mais avec les girolles il était encore meilleur.

Habituellement, je sers ce lapin avec une salade de roquette assaisonnée au citron et à l'huile d'olives. Là , girolles oblige, j'ai fait un petite crème d'ail et j'ai mis un trait d'huile de noisettes sur les champignon.

LAPIN EN GELEE AUX GIROLLES



Pour 6 personnes :

1 arrière de lapin
½ l de vin blanc sec
quelques brin de persil
Thym et laurier
2 carottes

½ l de bouillon de volaille (les cubes de bouillon de poulet font parfaitement l'affaire)
4 feuilles de gélatine
6 carottes nouvelles

La veille, faire mariner le lapin avec le vin blanc aromatisé avec le persil, le thym le laurier et les 2 carottes.

Le lendemain, faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Après avoir filtré la marinade, l'ajouter dans une cocotte contenant le bouillon de volaille, saler, poivrer et faire cuire doucement (après avoir porté à ébullition) pendant



un peu plus d'une heure.

C'est cuit quand la chair du lapin se détache facilement des os .

Sortir le lapin de la cocotte et le laisser un peu refroidir avant de le désosser entièrement. Réserver la chair.

Pendant ce temps, faire cuire (dans le bouillon de cuisson du lapin) les 6 carottes nouvelles taillées en petits dés. Lorsque les carottes sont cuites (! ! ? ! ? ! !), en tapisser le fond d'une terrine ou le fond de petits ramequins. On peut aussi faire ça avec des moules en silicones, cela convient très bien. Après avoir mis les dés de carottes, ajouter le chair du lapin effilochée ou coupée en petits morceaux. Faire dissoudre la gélatine dans le bouillon encore chaud et remplir les moules ou la terrine pour que tout le lapin soit couvert. Faire prendre au froid pendant plusieurs heures

Pour le service, démouler le contenu des moules ou couper des tranches de terrine.

Pour les girolles :

Selon leur état de propreté, les brosser au pinceau ou les laver très, très rapidement dans de l'eau bien fraîche en changeant l'eau au minimum, 2 fois et sans jamais les laisser tremper.

Si on a été obligé de les laver, les passer dans un torchon pour enlever le maximum d'humidité, puis les passer dans l'essoreuse à salade pour leur faire rendre le maximum d'humidité.

Après nettoyage ; chauffer une poêle à feu très vif pour les sauter pendant un temps assez court. Je n'ajoute rien d'autre si ce n'est sel et poivre.

Les laisser refroidir et au moment du service, les arroser d'une petite càs d'huile de noisettes.

Pour la purée d'ail :

½ tête d'ail

3 càs de crème fleurette (allégée si on veut)

Blanchir 6 ou 7 fois (pendant une minute), les gousses d'ail, et les mixer avec la crème. Saler, poivrer.

Pour servir, poser un petit « pâté » dans une assiette, ajouter les girolles avec un trait d'huile de noisettes et 2 petites càc de purée d'ail de chaque côté.

Quelques grains de fleur de sel et un tour de moulin à poivre sur le tout seront les bienvenus.