



## Lapin braisé à la betterave crue, galette de purée rôtie



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
52852	Sauté de lapin sans os 60/80 g	1,6 Kilo
	Pommes de terre	1 Kilo
3254	Petits oignons blancs	0,3 Kilo
	Jus de veau lié	50 Centilitre
	Betterave crue	0,3 Kilo
	Romarin frais	10 Gramme
	Sel	10 Gramme
	Poivre	10 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0,05 Kilo
	Huile d'olive	20 Centilitre
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 litre PassionFroid	250 Centilitre

### Recette

1. Couper la betterave en cubes. Les faire suer à l'huile d'olive
2. Ajouter les échalotes, puis déglacer au jus de veau lié. Laisser réduire et mixer de façon à obtenir un jus lisse. Réserver.
3. Cuisson des morceaux de lapin sans décongélation, sans sel et sans matière grasse, au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C jusqu'à légère coloration
4. Laver, peler et détailler les pommes de terre en morceaux en ôtant le germe. Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Ajouter la crème liquide progressivement tout en continuant à écraser la pulpe. Réserver à 0+3°C puis mouler l'écrasé de pommes de terre à la forme désirée