

Sauté de lapin chasseur



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52852	Sauté de lapin sans os 60/80 g	1.2 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.03 Kilo
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	1.7 Kilo
69891	Lardons fumés supérieurs 1 kg	200 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	200 Gramme
178754	Baby champignons de Paris 2,5 kg	400 Gramme
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Cognac	0.03 Litre
	Vin blanc	0.1 Litre
	Fond de volaille lié	300 Gramme
	Estragon	20 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Préparation de la sauce : dans de l'huile d'olive, faire suer les échalotes, la brunoise de légumes. Ajouter les lardons, les oignons grelots et les têtes de champignons de Paris préalablement blanchis. Laisser réduire jusqu'à liaison voulue. Ajouter l'estragon, vérifier l'assaisonnement, réserver
- 2 Préparation de la viande : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, enfourner à chaleur sèche, température stabilisée 220/250°C jusqu'à coloration
- 3 Basculer le four en mode mixte à 160°C afin de garder le moelleux de la viande. Après cuisson, vérifier l'assaisonnement, puis réserver en bac gastronorme
- 4 Finir par un nappage de sauce chasseur

Sauté de lapin chasseur