

# Cuisse de lièvre forestière au poivre de séchuan



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
1099	Cuisse de lapin 175/225 g	1.8 Kilo
1303	Mélange de champignons forestiers 1 kg	500 Gramme
1310	Cèpes morceaux 1 kg	300 Gramme
33184	Tagliatelles aux œufs frais 1 kg	1.5 Kilo
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	100 Gramme
	Fond de veau	1 Litre
	Fond de gibier	0.5 Litre
	Sel, poivre	-

## Etapas de préparation

- 1 Marquer en cuisson les cuisses de lapin, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, au four sur grille à 250°C jusqu'à coloration, réserver.
- 2 Pendant ce temps, élaborer la sauce : dans une sauteuse, mettre du fond de veau et du fond de gibier, ainsi que du mélange forestier et des cèpes (ne pas mettre de sel pour éviter de durcir la viande).
- 3 Après coloration des cuisses de lapin, les mettre dans la suite culinaire afin de finir la cuisson. Assaisonner en fin de cuisson.
- 4 Pour la garniture : cuisson à l'anglaise des tagliatelles fraîches. Finir avec une noisette de beurre.