

# Lapin royal sauce chocolat de Tanzanie, écrasé de pommes de terre et fèves



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
84138	Foie gras de canard cru éveiné 1er choix 400/600 g	600 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	300 Gramme
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	200 Gramme
	Pommes de terre	1 Kilo
	Thym	10 Gramme
	Romarin	10 Gramme
	Laurier	2 Feuille
	Vin rouge de Bourgogne	1 Litre
	Fond de volaille	1 Litre
	Chocolat de Tanzanie	130 Gramme
	Fleur de sel	PM
	Poivre du moulin	PM
	Huile de colza	3 Centilitre
	Cognac	15 Centilitre
	Crépine	200 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Désosser entièrement le lapin
- 2 Ajouter au centre le lobe de foie gras éveiné. Saler, poivrer
- 3 Fermer le rôti. L'entourer de crépine et le mettre sous vide. Cuire à basse température pendant 1h30 à 100/110°C. Réserver

# Lapin royal sauce chocolat de Tanzanie, écrasé de pommes de terre et fèves

- 4 Dans le vin rouge, ajouter la garniture aromatique (thym, romarin, laurier et brunoise de légumes). Cuire pendant 10-20 minutes. Ajouter le fond de volaille. Laisser réduire pendant 30 minutes
- 5 Egoutter les légumes de la sauce. Faire sauter au beurre demi-sel quelques minutes. Déglacer au cognac. Ajouter le jus de cuisson. Faire réduire pendant 15 minutes afin d'avoir une sauce souple et onctueuse. Repasser la sauce au chinois. Ajouter le chocolat au fur et à mesure. Rectifier l'assaisonnement
- 6 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. Mélanger avec les fèves. Procéder au dressage

## L'astuce du chef

---

La cuisson dans le sous-vide permet une meilleure tenue du rôti au moment du tranchage

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid