

RÂBLE DE LAPIN AU PESTO GENOVESE, POLENTA CROUSTILLANTE AUX TOMATES CONFITES

du restaurant PASCO
75007 Paris

Type : Entrée - **Difficulté** : Moyenne

Préparation : 120 minutes - Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

Pour la préparation et cuisson :

- 2 râbles de lapin désossés
- 33,5 g d'olive vertes
- 70 g de beurre doux
- 1/2 Gousse d'ail

Pour le Pesto :

- 33,5 g de Parmesan Parmigiano Reggiano
- 1/2 botte de Basilic
- 33,5 g de pignons de pin
- 5,5 cl d'huile d'olive

Pour la Polenta :

- 100 g de polenta pré-cuite
- 50 g de tomates confites
- 40 cl de Lait 1/2 écrémé
- 33,5 g de beurre doux



PRÉPARATION

Réaliser la polenta :

Porter le lait à ébullition avec une pincée de sel et un tour de moulin à poivre, ajouter la polenta et fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Ajouter ensuite une noisette de beurre, les tomates confites émincées et rectifier l'assaisonnement, puis débarrasser dans un plat à gratin. Réserver 2 h au frais.

Préparer le pesto :

Mixer le parmesan, le basilic, les pignons de pin, l'ail et 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, jusqu'à obtention d'une pâte assez compacte.

Préparer le lapin :

Préchauffer le four à 220 °C

Ouvrir les râbles en 2 en conservant la panoufle, puis tartiner l'intérieur de pesto. Ajouter quelques olives au centre, puis refermer le râble.

Ficeler ensuite le tout, puis colorer dans une cocotte en fonte.

Ajouter le beurre et arroser durant toute la cuisson. Rôtir 1 à 2 min sur chaque face.

Ôter les râbles et les enfourner 3 à 4 minutes à 220 °C. Déglacer ensuite la cocotte avec 1/2 verre d'eau.

DRESSAGE

Une fois la polenta refroidie, découper de petits rectangles de la taille d'un doigt, puis les colorer sur toutes les faces dans une poêle à l'huile d'olive et au beurre.

Couper les râbles en 2 et en biais, puis les servir avec la polenta croustillante.



ACCORD MET / VIN
Un Givry blanc



RESTAURANT PASCO
74 Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 PARIS
T. 01 44 18 33 26 - E-Mail : contact@restaurantpasco.com
Site internet : www.restaurantpasco.com