

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