

Recettes de Chef

Lapin en petits paquets au confit de tomates

RETOUR



POUR 4 PERSONNE(S)



Difficulté : Moyen

Préparation : 40 mn

Cuisson : 45 mn

INSTRUMENTS LACANCHE



Feux vifs



Four



Plaque coup
de feu

- 1 Coupez le lapin en 8 morceaux.
- 2 Placez les tomates coupées en 2 dans la plaque à rôtir.
- 3 Enfourez 45 minutes à 180°.
- 4 Faites les petits paquets sur une tranche de lard ; Posez un morceau de lapin, une tranche de foie, une tranche de citron, une branche de thym.
- 5 Enveloppez, ficelez.
- 6 Dorez les paquets à l'huile d'olive dans la sauteuse, salez, poivrez.
- 7 Ajoutez le vin blanc, l'eau, le laurier, l'ail. Laissez cuire $\frac{3}{4}$ d'heure sur la plaque de mijotage. La sauce doit réduire.
- 8 Lorsque les tomates sont confites, ôtez la peau.
- 9 Passez la chair au moulin à légume, salez poivrez. RESERVEZ AU CHAUD ;
- 10 Coupez les ficelles des paquets, présentez-les nappés de sauce avec le confit de tomates et des pâtes fraîches.

INGRÉDIENTS

- 1 lapin de 1,2 kg avec son foie
- 8 tranches fines de lard fumé
- 1 kg de tomates bien mûres
- 1 citron non traité
- 6 gousses d'ail
- Thym, laurier
- Huile d'olive
- 1 verre de vin blanc

USTENSILES

- 1 sauteuse en fonte émaillée
- 1 plaque à rôtir
- 1 planche à découper
- 1 grand couteau
- 1 moulin à légumes
- 1 jatte
- ficelle de cuisine