

Cuisses de lapin rôties aux blinis de Céréales moutarde estragon







Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Délice de Céréales Panzani Bio	0.1	Kilo(s)
Cuisses de lapin	2.5	Kilo(s)
Estragon	0.5	Botte(s)
Échalote(s)	0.02	Kilo(s)
Farine	0.12	Kilo(s)
Fond de veau	0.5	Litre(s)
Huile d'olive PM	0.1	Litre(s)
Moutarde	0.08	Kilo(s)
Oeuf(s)	2	
Vin blanc*	0.1	Litre(s)

Les produits Panzani Food Service pour cette recette

Difficulté 	Budget 
Préparation  15 min	 RECETTE PRINT. / ÉTÉ

Mise en œuvre

1. Cuire le Délice de céréales à l'anglaise, et refroidir.
 2. Cuire le lapin:
 - Faire revenir les cuisses de lapin.
 - Ajouter l'échalote ciselée et faire suer légèrement.
 - Déglacer le vin blanc* et mouiller avec le fond.
 - Laisser cuire à feu moyen pendant environ 20 à 30 minutes.
 3. Ciseler l'estragon et en réserver une partie pour le lapin. Mélanger le reste au Délice de céréales.
 4. Ajouter la moutarde, les oeufs, la farine, le sel et le poivre.
 5. Laisser reposer 10 minutes.
 6. Cuire les blinis de céréales à la poêle bien chaude.
 7. Vérifier la cuisson du lapin.
 8. Vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité de la sauce.
 9. Ajouter l'estragon.
 10. Servir avec les blinis de céréales
- *Boisson alcoolisée à consommer avec modération

