



LAPIN, GNOCCHIS À LA BETTERAVE ET ÉMULSION PERSILLÉE

Ingédients

- 8 filets de lapin
- 1 céleri branche
- beurre
- sel
- 350 gr. de pommes de terre
- 50 gr. de betteraves
- 1 jaune d'oeufs
- 30 gr. de farine
- 46 gr. de fécule de pomme de terre
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 150 gr. de fond blanc
- 150 gr. de lait
- 150 gr. de crème

Persillade

Eplucher l'échalote et l'ail. et hacher ensemble avec le persil.

Réserver la moitié de la persillade.

Gnocchis

Cuire les pommes de terres dans de l'eau salée.

Emballer les betteraves dans de l'aluminium et cuire au four sur un lit de gros sel, 45 min. à 180 degrés.

Peler les pommes de terre cuites, ainsi que les betteraves, et les passer sur des tamis.

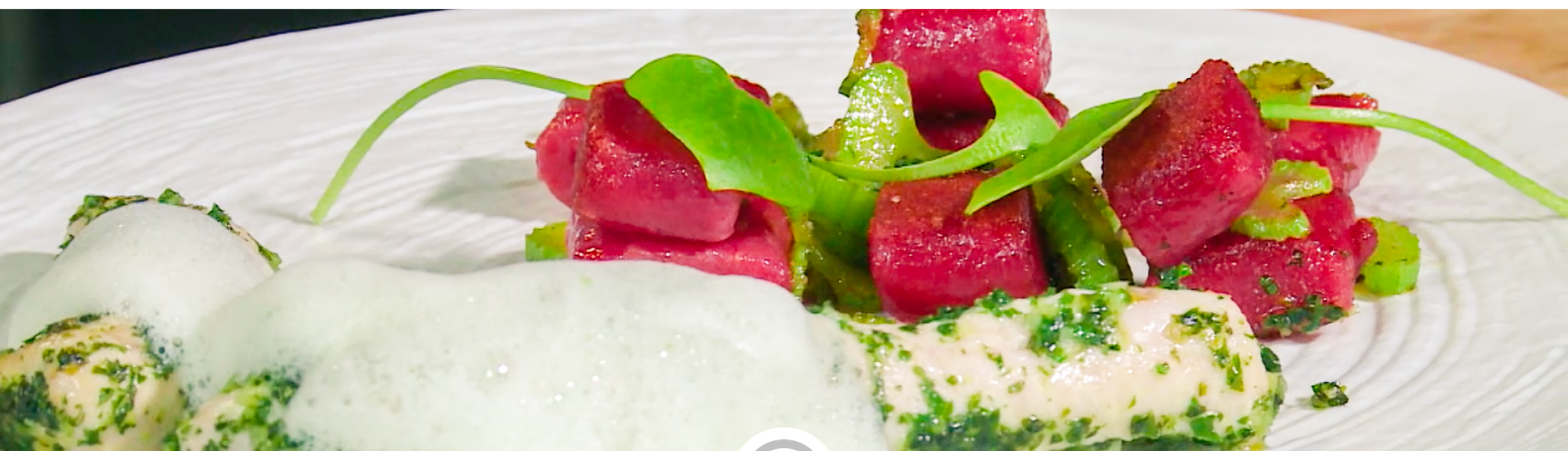
Mélanger la purée de pommes de terre, de betterave et un jaune d'oeuf.

Ajouter de la fécule, de la farine et saler.

Déposer sur une planche farinée et rouler en boudin.

Découper en petits tronçons et marquer avec la fourchette.

Plonger les gnocchis dans de l'eau bouillante salée et au bout d'env. 1 min. (une fois remontés à la surface), les sortir.



Emulsion

Faire chauffer à feu doux la moitié de la persillade dans le mélange liquide.

A frémissement, éteindre le feu et laisser infuser à couvert 15 min.

Mixer, passer au chinois.

(Ajouter 2 cuillères à café de lécithine de soja)

Réserver au chaud.

Préparation finale

Mettre à chauffer 2 sauteuses avec du beurre.

Dans la 1ère mettre les filets de lapin et la persillade.

Retourner les filets de lapin (env. 2 min. de chaque côté).

Assaisonner avec du sel.

Dans la seconde, les gnocchis avec le céleri, taillé en fines tranches.

Faire colorer les gnocchis.

Assaisonner avec du sel.

Dressage

Déposer dans une assiette, 2 filets de lapins.

Disposer les gnocchis et quelques feuilles de pourpier pour la décoration.

Ajouter l'émulsion.

Accord en vin

Pinot Noir, Cave des Lauriers, Cressier