PL-1405

Lapin Sauce Morilles au Vin Blanc et Chorizo Grillé

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- LAPIN(S)	1 beau avec le foie
- FARINE	un peu
- VIN BLANC SEC	20 cl
- EAU	40 cl
- FOND DE VEAU	1 c à café
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	60g (lyophilisés)
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- OIGNONS GRELOTS	12-15
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- MAÏZENA	2 c à soupe
- ROMARIN	un peu
- CHORIZO	18-24 rondelles
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Découpez le lapin si ce n'est déjà fait.
- Farinez les morceaux légèrement.
- Saisissez-les dans du beurre chaud sur toutes les faces.
- Ajoutez le romarin, sel et poivre.
- Mouillez ensuite avec le vin blanc puis ajoutez le fond de veau et les 2 verres d'eau.
- Baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 40 minutes. Retournez les morceaux de temps en temps.
- Entre temps réhydratez les morilles dans un fond d'eau chaude.
- Pelez les oignons grelots et faites-les confire doucement dans du beurre chaud. Terminez avec ue peu de sucre semoule pour bien les enrober.
- Essorez les morilles et coupez-les un peu. Conservez l'eau de trempage.
- Pelez et émincez l'ail finement.
- Faites revenir les champignons dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Arrosez avec la crème et laissez épaissir.
- En fin de cuisson, introduisez les morilles à la crème avec l'eau de trempage ainsi que mes oignons confits et le foie du lapin.
- Réchauffez sur feu assez vif pendant 20 minutes et liez la sauce si nécessaire avec un peu de maïzéna.
- Coupez en fines rondelles le chorizo et faites-les griller à sec.
- Rectifiez l'assaisonnement du lapin puis servez-le nappé de sauce avec quelques rondelles de chorizo grillées.