

Lapin à la sauce d'amandes

Temps de préparation: 35 - 45 min · Niveau de difficulté: facile

Portions

Ingrédients pour 2 personnes.

Ingrédients

2 pièce Pattes arrière de lapin
1 pièce Foie de lapin
20 pièce Amandes crues décortiquées
2 pièce Gousses d'ail
250 ml Vin blanc de Majorque
Huile d'olive pour la cuisson
Sel
Poivre

Préparation

Lavez, nettoyez et assaisonnez le lapin. Assaisonnez également le foie.

Faites chauffer une poêle, faites-y griller les amandes en remuant jusqu'à ce qu'elles soient dorées, retirez-les et mettez-les de côté pour qu'elles refroidissent.

Ajoutez l'huile dans la poêle et faites frire les couennes et le foie de lapin un peu plus loin sur le bord de la poêle, des deux côtés. Pressez les gousses d'ail avec la paume de votre main, pelez-les et ajoutez-les à la poêle.

Pelez l'oignon, coupez-le en deux et puis en lamelles.

Lorsque le foie est à peu près à point, retirez-le de la poêle avec les gousses d'ail, égouttez-le sur du papier absorbant et laissez-le refroidir.

Continuez à faire frire les filets lentement à feu doux, salez l'oignon et ajoutez-le à la poêle. Faire sauter le tout ensemble jusqu'à ce que l'oignon soit translucide, en tournant les pistes plusieurs fois entre-temps.

Hacher le foie et le mettre dans le mortier avec les amandes et l'ail et le piler jusqu'à obtenir une pâte crémeuse, en ajoutant quelques gouttes de vin si nécessaire pour que la pâte fonctionne.

Versez le vin sur les oignons et le lapin braisés, ainsi que 100 ml d'eau supplémentaires. Mélangez la pâte de foie et d'amandes au vin d'oignon jusqu'à ce que tout soit uniformément réparti.

Laissez le tout continuer à cuire à feu doux pendant environ 5 minutes.

Retirez ensuite les cuisses de lapin de la poêle, vérifiez avec un couteau si elles sont cuites, sinon égouttez le contenu de la poêle, essuyez la poêle et continuez à rôtir le lapin.

Placez les oignons avec le bouillon dans un grand saladier et réduisez-les en purée ou passez-les dans un tamis grossier.

Assaisonnez avec du sel et du poivre et faites chauffer à nouveau si nécessaire.

Versez la sauce sur les courses de lapin, saupoudrez de persil frais haché et servez avec du riz ou de la baguette.