



Lapin

Rôti de lapin aux figues et jambon de bayonne



50 min **20 min** **30 min** **0** **525**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour la farce

8 **Figue séchée**
10 cl **Vin rouge**
10 cl **Eau**
1 c. à café **Moutarde**
0.25 c. à café **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour le rôti de lapin

1 **Râble(s) de lapin**
3 tranche(s) **Jambon cru**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

1 **Persil plat**

Étape 1

Réhydratation des figues

- 1 Verser l'eau et le vin rouge dans une casserole puis porter à ébullition.
- 2 Placer les figues dans un bol puis verser le mélange d'eau et de Pineau des Charentes sur les figues sèches.
- 3 Laisser reposer pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation du râble

- 1 Placer le râble côté dos contre la planche à découper.
- 2 Inciser la chair à l'aide d'un couteau d'office en longeant la colonne vertébrale des deux côtés et en veillant à ne pas percer la chair.
- 3 Passer délicatement la lame du couteau sous la colonne vertébrale pour la dégager en douceur.
- 4 Pendant tout le désossage, il est important que le couteau reste en contact avec la colonne vertébrale du lapin.

Étape 3

Préparation de la farce

- 1 Égoutter les figues dans une passoire.
- 2 Les détailler en petits dés réguliers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Les placer dans un bol et les mélanger avec le piment d'Espelette à l'aide d'une cuillère à café.

Étape 4

Montage du rôti

- 1 Sur la planche à découper, étaler les tranches de jambon de Bayonne en les faisant se chevaucher.
- 2 La largeur du rectangle obtenu doit être égale à la longueur du râble de lapin.
- 3 Déposer le râble ouvert sur le jambon de Bayonne.
- 4 Badigeonner la surface du râble de moutarde à l'aide d'une cuillère à café.
- 5 Déposer la farce au centre du râble sur toute sa longueur.
- 6 Refermer le râble en entraînant le jambon de Bayonne.
- 7 Ficeler le rôti sur toute sa longueur pour le maintenir fermé.

Étape 5

Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et ajouter le râble de lapin en commençant la cuisson par le côté le plus charnu.
- 2 Poursuivre la cuisson à couvert pendant 25 minutes sur feu doux.
- 3 Retourner le rôti à mi-cuisson.
- 4 Couper le feu et laisser reposer 5 minutes à couvert.

Étape 6

Dressage

- 1 Déposer le rôti sur une planche à découper et retirer les ficelles à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 2 Découper le rôti en tranches régulières à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Dresser les tranches sur des assiettes, décorer avec du persil et servir éventuellement avec une quenelle de purée.