

Vinette de lapin au vin rouge

Marché pour 4 personnes.

- ◆ Éléments principaux : 1 baron de lapin (le râble et les deux cuisses) et 5 cl d'huile.
- ◆ Pour la croûte : demander à votre pâtissier de vous vendre une croûte de tarte en feuilletage frais de 20 centimètres de diamètre, blanchie, c'est-à-dire cuite à demi, ainsi que 40 grammes de feuilletage cru.
- ◆ Garniture pour le civet : 1 litre de côtes-du-rhône, 5 cl d'huile, 100 g d'oignons, 100 g de carottes, 30 g de céleri en branche, thym, laurier, 1 baie de genièvre.
- ◆ Éléments de finition : 1 œuf entier battu, 150 g de ris d'agneau, 5 cl de sang de volaille ou à défaut de porc (à demander à votre volailler), sel, poivre du moulin.
- ◆ Temps de réalisation : la veille, 30 minutes; le jour même, 1 heure.

La veille

- ◆ Dans une casserole, à feu vif, porter le vin à ébullition; le cuire en laissant flamber son alcool, puis le laisser refroidir.
- ◆ Éplucher et tailler finement les légumes du civet.
- ◆ Quand le vin est froid, le verser sur la viande, ajouter l'huile, les légumes, le thym, le laurier, la baie de genièvre, réserver au frais jusqu'au lendemain.

Marc Meneau, le célèbre chef de L'ESPÉRANCE à Saint-Père-sous-Vézelay, nous a confié une recette originale pour les fêtes de fin d'année.



Le jour même

- ◆ Égoutter les morceaux de lapin, les essuyer et les faire rissoler à feu vif dans une sauteuse jusqu'à ce qu'ils se colorent.
- ◆ Égoutter les légumes, les faire rissoler à feu vif jusqu'à coloration blond clair.
- ◆ Dans une casserole sur feu moyen, mettre le lapin et les légumes qui auront été dégraissés, ajouter le vin et compter 1 heure de cuisson à partir des premiers frémissements.
- ◆ La cuisson terminée, effiloche les chairs à l'aide d'une fourchette, ajouter le quart des légumes, réserver le tout.
- ◆ Passer la sauce au chinois et la remettre au feu jusqu'à ce qu'elle réduise de moitié. Quand elle est suffisamment réduite, la réserver au chaud.

- ◆ Remplir la croûte aux trois quarts de sa hauteur des chairs de lapin, ranger dessus les ris d'agneau qui auront été préalablement escalopés en 3 ou 4 morceaux.
- ◆ Avec les 40 g de feuilletage restant, faire des bandes de 1 cm de large et les placer en quadrillage sur la tarte; à l'aide d'un pinceau, étaler l'œuf battu sur ces bandes pour obtenir une belle couleur en fin de cuisson.
- ◆ Chauffer le four à 180° (thermostat 6). Mettre la croûte à cuire pendant 20 minutes.

Présentation

- ◆ Hors du feu et au dernier moment, ajouter le sang à la sauce tout en fouettant. Rectifier l'assaisonnement.

- ◆ Arroser d'un peu de cette sauce la tarte sans tacher le quadrillage. Servir le reste de la sauce en saucière.

Conseils

- ◆ Pour toutes les sauces au vin rouge, il est préférable d'employer du côtes-du-rhône, ou plus précisément un syrah. En effet ce cépage a une teneur tannique importante et une faible acidité, ce qui arrondit bien la sauce.
- ◆ Avec ce plat, bien entendu, c'est un cru des côtes du Rhône (saint-joseph, cornas, chateau-neuf-du-pape) qui conviendra le mieux.

Extrait du livre "Cuisine en fêtes", éditeur Laffont.

L'Oie de Noël

*A*utrefois, avant l'arrivée massive de la dinde, "mode venue d'Amérique", chaque famille élevait une oie pour le réveillon de Noël. Elle était élevée amoureusement et faisait l'objet de soins suivis et attentifs. Sa chair est plus goûteuse que celle de la dinde que l'on retrouve à tous les modes de présentation (escalopes, rôtis, cuisses en vrac, etc.) dans les supermarchés. L'oie était non seulement un plat, mais tout un symbole de fête; aussi, avec l'aide de Marc Meneau, nous livrons quelques secrets pour réussir sa cuisson.

Les anciens tuaient l'oie 3 ou 4 jours avant Noël et la déposaient, enveloppée dans un torchon, dans un trou qu'ils recouvraient de terre; puis, au moment de la faire cuire, ils massaient vigoureusement la bête afin de l'attendrir avec du gros sel, du poivre et des clous de girofle. Maintenant, on peut se contenter de la faire pocher de 20 à 30 minutes dans un court-

bouillon, avant de la mettre à rôtir. Il est nécessaire de retirer les nerfs des pattes qui demeurent très durs même après une cuisson prolongée.

Vous pouvez la garnir avec la farce traditionnelle des trois viandes : porc, bœuf et veau, agrémentée d'épices et d'herbes. Plus originale est la recette de Marc Meneau : faites sauter dans du beurre des coings que vous écrasez en les mélangeant avec du boudin noir, des épices et des herbes, sauge, clous de girofle, cannelle, sarriette, marjolaine, aneth, thym, laurier et... du nougat écrasé.

N'oubliez pas, au moment de mettre au four, de badigeonner votre oie avec un mélange épais de vinaigre et de miel et de l'arroser pendant la cuisson avec ce mélange.

Bon Appétit et Bon Noël