

**Baron de lapin farci au pesto de pistaches,  
Concassé de poivrons et tomates, billes aux olives noires  
et mousseline de brocolis à la crème d'ail**

**Ingrédients pour 8 personnes:**

- 2 barons de lapin entiers
- Pour le pesto :
  - 1 gousse d'ail
  - 1 gros bouquet de basilic
  - 1 bouquet de persil
  - 30 g de pistaches crues décortiquées
  - 60 g de parmesan
  - 10 cl d'huile d'olive
  - $\frac{1}{2}$  cuil. à café de fleur de sel
- Pour les billes aux olives noires :
  - Quelques feuilles de basilic
  - 20 olives noires
  - 12,5 cl d'eau
  - 25 g d'huile d'olive
  - 25 g de beurre demi-sel
  - 75 g de farine
  - 2 œufs
- 2 litres de fond de volaille
- Pour la mousseline de brocolis :
  - 500 g de brocolis
  - 1 gousse d'ail
  - 1 cuil. à café de crème fraîche épaisse
- Pour la crème d'ail :
  - 50 g de gousses d'ail
  - 15 cl de crème liquide



- Pour le concassé de poivrons et tomates:

- 2 poivrons rouges
- 4 belles tomates
- Quelques feuilles de basilic
- 1/2 oignon
- 1 cuil. à café de sucre en poudre

- 2 poivrons jaunes
- Crépine
- Huile d'olive
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 oignon
- Sel
- Poivre

### **Recette:**

- 1) Désosser délicatement les barons de lapins. Les saler et les poivrer des deux côtés. Préparer le pesto en mixant ensemble les feuilles de basilic, les feuilles de persil, l'huile d'olive, le parmesan, la fleur de sel, la gousse d'ail pelée et les pistaches.
- 2) Etaler le pesto sur les deux barons ouverts, les refermer, les entourer de crépine et les ficeler soigneusement. Réserver.
- 3) Laver les poivrons jaunes et rouges. Les passer sous le grill du four pendant 10 à 15 minutes en les retournant fréquemment. Laisser un peu refroidir et peler.
- 4) Couper les poivrons jaunes et les mixer avec un filet d'huile d'olive. Réserver au chaud.
- 5) Couper les poivrons rouges en petits dés. Ebouillanter les tomates pour les peler, enlever leur jus et pépins puis les couper en petits dés. Couper l'oignon en petits dés. Faire fondre l'oignon dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les tomates en dés, les poivrons rouges, le sucre et quelques feuilles de basilic hachées. Laisser cuire et réduire à feu doux. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

6) Préparer la crème d'ail : peler les gousses d'ail et les cuire pendant 15 minutes dans l'eau bouillante. Egoutter et rincer sous l'eau froide. Cuire les gousses pendant 10 minutes à feu doux avec 15 cl de crème liquide. Mixer, assaisonner et réserver au chaud.

7) Cuire à l'eau bouillante salée les brocolis coupés en morceaux pendant environ 10 minutes. Egoutter et plonger dans l'eau froide pour fixer la couleur verte. Egoutter, mixer, ajouter la crème et assaisonner. Réserver au chaud.

8) Préparer les billes aux olives :

- Faire sécher les olives noires sur une feuille de papier sulfurisé au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir et mixer finement avec quelques feuilles de basilic.
- Porter à ébullition dans une casserole, l'eau, le beurre et l'huile d'olive puis verser d'un seul coup la farine et les olives mixées. Former une boule homogène puis incorporer les œufs. Dresser des petites billes de pâte à la poche à douille sur une feuille de papier sulfurisé.
- Cuire au four à 200°C pendant 8 à 10 minutes. Réserver.

9) Peler la carotte et la couper en brunoise. Couper la branche de céleri en brunoise. Les faire revenir dans une cocotte en fonte avec de l'huile d'olive. Ajouter les rôtis de lapin et les faire revenir. Ajouter du fond de volaille, couvrir la cocotte et cuire à feu moyen pendant 40 à 45 minutes. Retirer les lapins et les laisser reposer en les couvrant. Ajouter du fond de volaille dans la cocotte, laisser réduire sur le feu puis filtrer le jus. Réserver bien au chaud dans une saucière.

10) Dresser les assiettes :

- Disposer deux tranches de baron de lapin farci (enlever la crépine et la ficelle avant de couper des tranches).
- Déposer trois points de poivrons et tomates et disposer les billes aux olives sur le dessus.
- A l'aide d'un cercle, former un cylindre de mousseline de brocolis. Faire un petit puits et déposer un peu de crème d'ail sur le dessus.
- Décorer de points de coulis de poivrons jaunes, de quelques feuilles de basilic et d'un peu de poivre.
- Servir bien chaud avec le jus dans la saucière.