

## **BROCHETTES DE LAPIN AUX CEPES**



**Facile Préparation: 20 mn Cuisson: 30 mn**

### **Pour 4 personnes:**

8 filets de lapin  
4 petites aubergines ou 2 moyennes + 1 gousse d'ail  
1 belle pincée d'agar-agar  
quelques cèpes  
3-4 c.à soupe d'huile d'olive + sel et poivre + épices tandoori

Préparer le lapin en enlevant les petites peaux qui entourent les filets, les couper en 3 ou 4 morceaux et les badigeonner d'huile d'olive. Saupoudrer de tandoori et réserver au frais.

Les gâteaux d'aubergines: (la veille ou 2 heures avant minimum)

Laver et couper les aubergines en petits dés, les faire revenir à la poêle avec la gousse d'ail épluchée (et dégermée si besoin est) mais entière.

Quand les aubergines commencent à ramollir et à changer de couleur, couvrir avec un verre d'eau et laisser compoter jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Rajouter de l'eau si nécessaire et en fin de cuisson, lorsqu'il en reste 4 c.à soupe environ, saupoudrer avec la pincée d'agar-agar et cuire encore une bonne minute. Saler et poivrer, remplir des moules à tartelettes à bords assez hauts et laisser prendre à température ambiante.

Les cèpes:

Essuyer les champignons délicatement avec un linge humide. Enlever le bout terreux et la mousse qui est sous le chapeau. Tailler en 2 ou en tranches épaisses, badigeonner d'huile d'olive.

**Finition:**

Les brochettes et les cèpes:

Lorsque le BBQ est à la bonne température, enfiler le viande sur de piques en métal (2 par personne) ou en bois (trempées dans l'eau au préalable) et les poser sur la grille du BBQ.

Retourner les brochettes souvent pour qu'elles ne brûlent pas mais grillent le plus uniformément possible.

Lorsque le lapin est cuit (7-8 minutes environ) poser les cèpes sur la grille et les cuire environ 2 minutes sur chaque face. Saler.

Les gâteaux d'aubergines:

Pendant la cuisson des brochettes et des cèpes, réchauffer les gâteaux d'aubergines 5-6 minutes dans le four préchauffé à 140°.

**Dressage:**

Démouler les gâteaux d'aubergines au centre des assiettes, poser les cèpes sur le côté et les brochettes sur les légumes. Saler et poivrer, décorer avec un peu de poudre de tandoori.