

FILETS DE LAPIN AUX GIROLLES GRISES



Facile Préparation: 20 mn Cuisson: 30 mn (20 + 5 + 5 + 5)

Pour 4 personnes:

1 ou 2 filets de lapin selon l'appétit
4 pommes de terre moyennes
2 petites courgettes
250 g de girolles grises
1 échalote
2 càs de crème fraîche
1 noix de beurre
1 càc d'huile d'olive
Sel et poivre

La purée aux courgettes:

Eplucher et couper les pommes de terre en deux après les avoir lavées. Les faire cuire à l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les écraser à la fourchette avec une noix de beurre.

Pendant la cuisson des pommes de terre, laver et parer les courgettes, les couper en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur et les cuire 2 ou 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Les égoutter soigneusement.

Mixer rapidement la purée avec les rondelles de courgettes pour qu'elles ne soient pas broyées trop finement. Garder au chaud.

Les champignons:

Nettoyer rapidement les girolles grises en enlevant les herbes, le sable et le bout du pied des champignons. Faire fondre l'échalote dans la noix de beurre, ajouter les girolles. Cuire ces dernières environ 5 minutes en les remuant régulièrement. Assaisonner et réserver.

Les filets de lapin :

Juste avant le service, préchauffer le four à 80°.

Egaliser les filets pour qu'ils fassent tous la même longueur, les poêler à feu très vif avec l'huile d'olive pour qu'ils soient bien colorés. Les sécher, les saler et les envelopper bien serrés dans du papier d'aluminium. Les poser dans un plat et faire cuire 5 à 6 minutes.

Sortir le plat du four et laisser reposer la viande enveloppée 2 minutes avant de dresser les assiettes.

Dressage:

Sur des assiettes chaudes si possible, à l'emporte-pièce, dresser un peu de purée et la décorer de quelques champignons. Couper chaque filet en biais par le milieu et déposer les tronçons de lapin sur un lit de girolles. Verser quelques cuillerées de sauce crémée.