



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



## Compotée de lapin de garenne aux châtaignes

👉 **A commencer 48h avant dégustation**

### Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 lapin de garenne d'environ 2kg
- 1 pied de veau blanchi pendant 15 minutes
- 2 carottes
- 1 oignon clouté de 5 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 verre de vin blanc
- 10 grains de poivre
- 250g de châtaignes cuites
- 4 feuilles de gélatine
- un sirop gastrique (fait à base d'une cuillère de sucre en poudre et 15cl de vinaigre balsamique)

### Préparation:

Coupez votre lapin en trois, en éliminant la tête. Séparez le râble, le thorax (enlever les poumons), et les pattes avant. Taillez votre garniture aromatique (carottes, oignon) en brunoise.

Mettez le lapin dans une cocotte, avec votre garniture aromatique, le bouquet garni, le pied de veau, le vin blanc, poivrez et salez ; puis mouillez le tout avec de l'eau jusqu'à hauteur. Laissez cuire environ deux heures.

Une fois bien cuit et refroidi, désossez le lapin et hachez le pied de veau en petits dés.

Mélangez l'ensemble dans un plat creux et ajoutez les châtaignes concassées grossièrement. Salez et poivrez.

Passez le jus de cuisson au chinois, ajoutez-y votre sirop gastrique et laissez réduire, puis ajoutez les feuilles de gélatine.

Placez votre préparation dans une terrine (chair de lapin, dés de pied de veau, et châtaignes concassées). Lissez le dessus de la terrine et arrosez avec le jus.

Mettez au frais 24 heures

A consommer avec une petite salade de saison, quelques cornichons, et pour les gourmands, une confiture d'oignons.