



Recette tirée de <http://www.grives.net>, recette de Jo la Grive



Lapin de garenne à la broche, farci à la semoule forestière

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 lapin de garenne
- 20 g de cèpes secs
- 3 cuillères à soupe de feuilles de sarriette sèches
- 3 gousses d'ail ciselées
- 1 échalote ciselée
- 4 baies de genièvre écrasées
- 80 g de semoule
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

Faites chauffer de l'eau dans une casserole, lorsqu'elle est bouillante, plongez-y les cèpes secs, et recouvrez d'une assiette. Laissez 20 mn.

Durant ce temps, préchauffez le four à 220°.

Sortez et égouttez les cèpes. Faites chauffer l'eau de réhydratation de ceux-ci et salez là, puis faites-y cuire la semoule suivant les indications du paquet de celle-ci;

Lorsque la semoule est cuite, incorporez les cèpes, une gousse d'ail ciselée, l'échalote ciselée et un trait d'huile d'olive et mélangez bien le tout.

Farcissez le lapin avec la semoule, et cousez-le.

Mettez le lapin dans un plat et frottez-le avec un mélange de sarriette, des gousses d'ail restantes, des grains de genièvre écrasés, de sel, de poivre et d'huile d'olive.

Embrochez le lapin, mettez 5 mm d'eau au fond du plat et placez le sous le lapin. Faites cuire durant 1h30 en arrosant avec le jus de cuisson tous les 1/4 d'heure.

En fin de cuisson, vous pouvez passer au dressage. Découpez le lapin en parts. Dans chaque assiette, réalisez un pâté de farce, placez un morceau de lapin, et quelques feuilles de mâche ou de roquette avec vinaigrette.

Arrosez avec un peu de jus de cuisson.

Bon appétit