



Râble de lapin farci aux champignons sauvages, enrobés de jambon serrano sur une purée de kaki persiMon^{MD}

Un plat somptueusement élégant mariant l'attrait rustique du lapin et du jambon serrano à la douceur délicatement acidulée du kaki persiMon^{MD}.

Donne 4 portions

Crédit : [Restaurant Pintxo](#), chef [Alonso Ortiz](#)

Ingrédients

2 râbles de lapin
400 g (14 oz) de champignons sauvages
100 g (3,5 oz) de jambon serrano
4 kakis persiMon^{MD}
50 ml (1,75 oz) de sirop d'érable
Sel et poivre

Sauce de lapin

Carcasse de lapin
2 oignons
1 carotte
1 poireau
3 feuilles de laurier
Une pincée de poivre noir
75 ml (2,5 oz) de vin rouge

Préparation

Sur une plaque, mettre au four à 500 °F, la carcasse de lapin et les légumes.

Une fois la carcasse dorée, ajouter les feuilles de laurier et le poivre.

Déglacer au vin rouge.

Mettre le tout dans une casserole, ajouter deux litres d'eau.

Amener à l'ébullition, et laisser réduire.

Sauter les champignons sauvages, refroidir et reposer.

Peler les kakis persiMons^{MD} et ajouter le sirop d'érable, le sel et le poivre; mettre au four à 400 °F, 10 minutes.

Lorsque tout est cuit, réduire en purée fine.

Déposer sur une pellicule plastique, le jambon serrano, suivi des râbles, et farcir ceux-ci avec les champignons.

Bien rouler et refermer.

