

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Brochettes de lapin mariné et pruneaux au romarin

Ingrédients

- 8 morceaux de lapin
- 8 pruneaux
- 4 branches de romarin
- 800g de pommes de terre
- 30 cl d'huile d'olive
- 40 cl de lait
- 2 gousses d'ail
- 1 piment paprika frais
- Sel
- Poivre

Recette

Faites tremper les pruneaux dans un bouillon de votre choix pendant quelques heures. Faites cuire les pommes de terre en morceaux 25 mn dans une casserole d'eau, avec les deux gousses d'ail entières. Montez les brochettes avec deux morceaux de lapin et deux pruneaux sur chaque branchede romarin. Faites dorer les brochettes au beurre à la poêle, sur feu doux. Quand les pommes de terre sont cuites, les passer au moulin à légumes équipé d'une grille assez fine, avec les gousses d'ail. Ajoutez petit à petit l'huile et le lait pour obtenir une purée semi-liquide. Salez et poivrez. Mettez la purée dans un siphon et dressez quatre assiettes creuses avec l'émulsion de pommes de terre et une brochette. Ajoutez des petits dés de piment paprika, servez. Photos © Elsa Roussillat / DansMacuizine