

## Râble de lapin, au citron confit et olives noires

10pers

### **Ingrédients:**

5 râbles de lapin  
20 grs fleur de sel  
2 grs piment d'Espelette  
5 gr fleur de thym

Désosser les râbles, en gardant les deux parties attachées, les frotter avec le sel, le piment et le thym. Réserver au froid pendant 1 heure

### Citrons confit:

2 citron jaunes Meyer  
200 grs d'eau  
200 grs sucre  
30 grs de vinaigre de riz  
110 grs de vin blanc sec  
6 grs de gingembre haché  
2 gr d'ail haché

Blanchir les citrons 4 fois en les laissant à chaque fois bouillir 1mn, mélanger tous les ingrédients, cuire sous vide 50mn à 90° ou dans une casserole à frémissement 45mn, égoutter, retirer les pépins, et mixer pour obtenir un purée très fine.

### Purée d'olive noire:

200 grs d'olive noire à la grecque dénoyauté  
10 grs de vinaigre de Xeres  
20 grs d'anchois à l'huile

Mixer l'ensemble pour obtenir un purée fine

### Jus de lapin:

les os des râbles  
1 branche de fenouil sauvage  
10 gr de graines de fenouil séchées  
2 grains d'ail  
150 grs de mélange de brunoise de carottes, oignons, céleri branche  
10 grs de graine de coriandre  
3 baies de genièvre  
200 grs de vin blanc sec  
300 grs jus de poulet

Faire colorer les os de lapin, ajouter les graines de fenouil, la coriandre, le genièvre, torréfier l'ensemble, ajouter le mélange de brunoise, la branche de fenouil, déglacer avec le vin blanc, mouiller au jus de poulet, cuire pendant 1h,, passer au chinois, réduire de moitié, vérifier l'assaisonnement, monter au beurre au moment,

### Les râbles:

Étaler les râbles sur un papier film, farcir avec une spatule de purée citron et la purée d'olive, rouler les râbles pour obtenir des ballottines, redonner un tour de papier film, mettre en sac sous vide, et cuire à 64° pendant 1h.

