



Pastilla de lapin aux dattes et raisins secs, gnocchi au safran et légumes oubliés

Par Roland

4 pers.



1 lapin entier dépecé
1 oignon
1 dl de vin blanc
200 gr de dattes
250 gr de raisins secs
1 botte de coriandre frais
1 c. à café de cannelle en poudre
1 c. à soupe de miel
10 gr de gingembre frais
4 feuilles de brick
250 gr de pommes de terre
125 gr de farine
1 œuf
1 gr de safran

NOTE DU CHEF

Les gnocchis s'accompagnent idéalement de légumes oubliés.

Servir avec du vin blanc.

1 Faire chauffer une grande poêle avec un peu de beurre, colorer le lapin et le retirer. Dans la même poêle, ajouter l'oignon émincé et laisser colorer.

2 Ajouter la cannelle, une demi-botte de coriandre et le gingembre émincés, cuire légèrement puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire de 2/3, y verser du jus de gibier et plonger le lapin. Cuire 2h à couvert, récupérer la chair du lapin et réserver le jus de cuisson réduit.

3 Faire revenir à feu doux la chair du lapin avec les dattes, les raisins secs, le miel et l'autre demi-botte de coriandre émincé.

4 Beurrer les feuilles de brick et y farcir la préparation. Les cuire lentement dans du beurre en les retournant souvent.

5 Faire une purée, ajouter la farine, le safran et l'œuf. Mélanger pour former une boule puis un boudin et former des portions de 2 cm.

6 Plonger les gnocchi dans de l'eau frémissante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les égoutter et les passer au beurre.

7 Servir les bricks farcis avec le jus de cuisson.



Bon appétit !