SALON ET Vins Gastronomie
ET SON SALON DU CHOCOLAT de Bourges



Les Recettes des Chefs

LAPEREAU EN CRÉPINETTES AUX HERBES

par **Christian Chauveau**
Les Tables Gourmandes du Berry

Ingrédients pour 2 personnes :

- 300 g de lapereau désossé
- 30 g de crépine de porc
- 50 g de poitrine de porc
- Noisette de beurre
- Ciboulette et estragon
- 3 cl de vinaigre de cidre
- 100 g de champignons de Paris frais
- 100 g de quinoa du Berry
- 10 cl de fond blanc
- 2 échalotes

Préparation :

Désosser le lapin et hacher la viande avec la poitrine de porc. Ciseler une échalote, la ciboulette et l'estragon, puis les incorporer à la préparation.

Former de petites boulettes et les envelopper dans la crépine de porc.

Faire dorer les crépinettes dans une poêle avec une noix de beurre, puis terminer la cuisson au four à 180 °C pendant environ 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite à cœur.

Faire revenir la seconde échalote ciselée dans une casserole avec du beurre. Ajouter les champignons émincés, puis déglacer avec le vinaigre de cidre.

Verser le fond blanc et laisser réduire quelques minutes. Incorporer une noisette de beurre pour lier la sauce.

Rincer le quinoa à l'eau froide, puis le verser dans une casserole avec deux fois son volume d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 12 à 15 minutes.

Répartir le quinoa dans les assiettes, disposer les crépinettes par-dessus et napper de sauce aux champignons. Servir bien chaud.

1 h