



Vol-au-vent de lapin



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

cuire et rôtir

400 grammes de brunoise de légumes (Ardo)

1 bouquet garni

1 cuillère à soupe de lapin (en morceaux)

500 milligrammes de bouillon de gibier

1 1/2 l d'eau

1 jaunes d'œuf

chapelure

500 grammes de viande hachée

250 grammes de champignons (tranchés)

2 cuillères à soupe de farine

250 milligrammes de crème légère (Campina)

noix de muscade

1/2 citron (jus)

sel et poivre

4 bouchées en pâte feuilleté

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre une noisette de beurre dans une casserole, et faites-y revenir la brunoise de légumes.
- 2.** Ajoutez les morceaux de lapin, et recouvrez d'eau et de fond de gibier.
- 3.** Laissez mijoter pendant 1 heure.
- 4.** Mélangez la viande hachée avec le jaune d'œuf et la chapelure. Formez de petites boulettes.



- 5.** Retirez le lapin du bouillon. Laissez refroidir, puis retirez la chair du lapin.
- 6.** Faites cuire les boulettes de viande dans le bouillon. À l'aide d'une écumoire, retirez-les du bouillon.
- 7.** Faites fondre du beurre dans une poêle, et faites-y revenir les lamelles de champignons à feu vif. Salez et poivrez. Ajoutez les boulettes.
- 8.** Réalisez une béchamel : faites fondre le beurre, et ajoutez la farine sans cesser de remuer. Allongez avec le bouillon jusqu'à l'obtention d'une sauce. Arrosez de crème. Assaisonnez de sel, poivre, noix de muscade et jus de citron.
- 9.** Ajoutez les morceaux de lapin, les boulettes de viande et les champignons.
- 10.** Entre-temps, réchauffez les bouchées feuilletées au four.
- 11.** Servez le vol-au-vent dans les bouchées.