

TARTINADE DE LAPIN

graines de courge torréfiées et coriandre



RECETTE À PARTAGER



15 min



45 min



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 râbles de **lapin**
- Pour la garniture aromatique :**
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 10 grains de poivre concassés
- 1 c. à soupe de gros sel
- Pour la tartinaide :**
- 20 g de beurre
- Quelques feuilles de coriandre
- 1 échalote
- 120 g de fromage de chèvre frais
- 2 c. à soupe de crème liquide
- 50 g de graines de courge torréfiées
- 1/2 c. à café de paprika fumé

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- 1/ Déposer les râbles de **lapin** dans une grande cocotte avec la garniture aromatique : la carotte en tronçons, l'oignon coupé en deux, le thym et le laurier. Ajouter le gros sel et les grains de poivre concassés.
- 2/ Couvrir d'eau à hauteur. Porter à ébullition puis cuire à couvert pendant 40 à 45 minutes. Laisser les râbles de **lapin** refroidir dans le bouillon.
- 3/ Effiloche le **lapin** froid. Émincer finement l'échalote et la faire revenir dans du beurre, jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter le **lapin** effeuillé et mélanger, prolonger la cuisson de 5 minutes. Saler, poivrer et ajouter le paprika fumé.
- 4/ Ajouter les graines de courge torréfiées préalablement concassées. Mélanger. Laisser refroidir. Ajouter le fromage frais, la crème liquide et les feuilles de coriandre. Mélanger bien à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Rectifier l'assaisonnement et déguster bien frais !