

Rillettes de lapin

Ingrédients

1 lapin coupé en morceaux
300 g d'échine de porc désossée
150 g de lard gras demi-sel
15 cl de vin blanc sec
2 oignons
1 feuille de laurier
Sel et poivre

Déroulement

Préchauffez le four à 120° (th 4). Pelez et émincez les oignons. Coupez l'échine et le lard en gros cubes. Faites revenir ces cubes de viande dans une cocotte sur feu moyen avec les oignons, environ 10 min en remuant. Ajoutez ensuite les morceaux de lapin, le vin, le laurier et 15 cl d'eau. Salez, poivrez, mélangez et couvrez la cocotte. Enfournez-la pour 4 à 5 h.

Pendant la cuisson, sortez la cocotte 2 ou 3 fois, remuez avec une grande cuillère en bois, et remettez un verre d'eau si la viande risque d'attacher. Les rillettes sont cuites lorsque les viandes s'émiettent et se détachent en filaments.

Sortez la cocotte du four, ôtez le laurier, récupérez le jus de cuisson. Émiettez les viandes avec 2 fourchettes en éliminant les os du lapin. Mélangez longuement, ajoutez le jus de cuisson. Mettez les rillettes dans une terrine ou des pots en verre.

Laissez complètement refroidir, couvrez et réservez au moins 48 h au frais.

Gigot rôti à la crème d'ail et à la tomate

Ingrédients

1 gigot d'agneau
75 g de beurre
10 gousses d'ail
1 verre de bouillon
2 cuil. à soupe de coulis de tomate
Sel- poivre

Déroulement

Installez le gigot tartiné de beurre dans un plat allant au four. Salez et poivrez-le.

Mettez à cuire à four chaud en comptant 15 minutes par livre de viande.

Pendant ce temps, préparez la crème d'ail : épluchez les gousses d'ail. Jetez-les dans une casserole d'eau bouillante et faites-les blanchir quelques minutes.

Passez-les sous l'eau fraîche et égouttez-les. Pilez-les au mortier ou écrasez-les à la fourchette.

Dans une casserole, mettez le bouillon, le jus du gigot, le coulis de tomate et les gousses d'ail écrasées. Salez, poivrez et faites réduire à feu vif pendant 5 minutes.

Dressez le gigot sur un plat de service et servez en même temps la sauce bien chaude en saucière.

Gâteau magique au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

5 oeufs

75 g de sucre en poudre

75 g de cassonade

150 g de beurre fondu

100 g de farine

50 g de cacao en poudre non sucré

1 pincée de sel

62,5 cl de lait à température ambiante

Déroulement

Préchauffez le four à 150°C, en cuisson traditionnelle.

Séparez les blancs des jaunes. Avec un fouet à main, fouettez les jaunes avec le sucre

et la cassonade, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Ajoutez la farine, le cacao, le sel, et mélangez. Ajoutez le lait petit à petit, en mélangeant entre chaque ajout.

Fouettez les blancs en neige. Versez-les en une fois dans la préparation, et incorporez-les avec le fouet à main.

Prise au froid : 2 heures

Copeaux de chocolat

Déco

Des grumeaux de blancs en neige doivent flotter à la surface. Versez la préparation dans le moule (Cubicube), placé sur une plaque perforée. Enfournez 50 min.

A la fin de la cuisson, le gâteau doit être légèrement tremblotant au centre.

Placez au minimum 2 h au réfrigérateur avant de démouler.

Décorez avec des copeaux de chocolat.