

# Lapin au romarin

## Pommes boulangères aux olives

RECETTE POUR 10 PERSONNES

### LAPIN AU ROMARIN

Lapin 2 pièces  
Oignons 0,200 Kg  
Échalotes 0,100 kg  
Romarin PM  
Thym, laurier PM  
Vin blanc ½ l  
Ail 4 gousses  
Beurre 0,08  
Huile d'olive 0,20 l  
Farine PM



### POMMES BOULANGÈRE AUX OLIVES

Pommes de terre 2,5 kg  
Beurre 0,100 kg  
Oignons 0,500 kg  
Ail 3 gousses  
BG 1 pièce  
Fond blanc volaille 2 l  
Sel, poivre blanc PM  
Olives 0,100 kg

### PROGRESSION

#### 1. Découper à cru les lapins

**2. Poêler les morceaux de lapin.** Assaisonner les morceaux et les raidir dans un rondeau bas à l'huile d'olive. Débarrasser les morceaux dans une plaque, pincer les sucs, puis dégraisser. Ajouter du beurre, colorer les oignons et échalotes ciselées et replacer les morceaux de lapin sur la GA colorée. Singer légèrement, torrifier et mouiller avec le vin blanc, ajouter le BG, le romarin et l'ail écrasé. Cuire doucement à couvert durant 30 min.

Vérifier la liaison, rectifier l'assaisonnement, retirer la BG et monter au beurre. Réserver.

#### 3. Pommes boulangère aux olives

3.1 Éplucher et laver tous les légumes. Blanchir les olives.

3.2 Émincer à la mandoline les pommes de terre en rondelles de 2 à 3 mm. Émincer les oignons et les compoter légèrement au beurre. Émincer les olives.

3.3 Garnir les plats à gratin : frotter les plats à gratin avec les gousses d'ail. Répartir par couches successives les pdt, les olives et les oignons. Intercaler des gousses d'ail + BG. Finir par les pdt en rangeant en rosace. Mouiller à hauteur avec le fond blanc.

3.4 « Braiser » les pommes de terre au four.

Placer les plats dans four chaud à 200°C durant 45min et couvrir avec feuille de papier sulfurisé. Fin de cuisson ôter les gousses d'ail et le BG

### Notes :

---

---

---

---

---