

PORCHETTA DE LAPIN

INGREDIENTS : pour 6 personnes

Un lapin entier désossé par votre boucher

2 foies de lapin

100 gr de parmesan

Origan

Thym frais

Basilic

Ail frais

2 kilos de tomates

10 cl huile d'olive

500 gr de crépine

2 branches de basilic

PREPARATION :

Monder et couper 6 tomates en quartier . Les évider. Les déposer dans une plaque allant au four, parsemer d'ail émincé, de thym frais et origan. Arroser d'huile d'olive, assaisonner sel , poivre et cuire au four à 150° durant 2 heures pour les dessécher.

Confire les gousses d'ail dégermées dans une casserole avec de l'huile d'olive à hauteur. (doucement jusqu'à cuisson)

Poeler les foies de lapin et les rognons, assaisonner.

Déposer le lapin à plat sur une grande crépine , sel, poivre, étaler au centre les tomates confites, les gousses d'ail, les feuilles de basilic, les morceaux de foie de lapin, ainsi que les rognons ,parmesan rapé, thym net origan. Rouler le tout dans la crépine et ficeler . Démarrer la cuisson à la poêle, colorer le tout puis terminer la cuisson au four 15 à 20 mn à 180°.

Servir le tout avec une sauce tomate fraîche et une polenta.

BON APPETIT

RECETTE DE MARIO D'ORIO