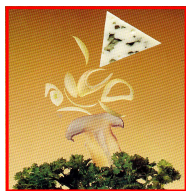


Les Recettes du Fromager



Pour 6 Personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 60 mn

500 g de Roquefort

1 Lapin de 2Kg

100 g de Poitrine

5 Échalotes

250 g de Champignons

2 cuillères d'huile

1 bouquet garni

100 g de Farine

2 Œufs

20 cl de lait

1 Bouquet de persil

Conseil du Fromager

Servir avec un Sancerre Blanc

Sauté de Lapin aux Champignon et au Roquefort Accompagné de Pascades aux herbes et Roquefort

Dégraisser le lapin et le détailler en morceaux
Couper la poitrine en dés, mettre dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Rafraîchir et égoutter

Faire fondre la graisse du lapin avec l'huile, puis faire revenir les morceaux de lapin pour qu'ils obtiennent une belle coloration dorés
Ajouter la poitrine et les échalotes émincées le bouquet garni et 350 g de Roquefort émietté, noyer d'eau jusque mi hauteur et laisser cuire à feu doux 3/4 d'heure

Pendant la cuisson réaliser les Pascades. Mélanger la farine, les œufs, le lait, le persil ciselé et le reste de roquefort émietté. Réaliser de petite crêpes épaisses de 8 cm de diamètre et faire cuire à la poêle

Enlever les morceaux de lapin et faire réduire la sauce

Émincer les champignons et les faire cuire avec un peu de beurre et les ajouter au lapin

54 rue Basse - LILLE
tel :03. 20. 55. 60. 28



345 rue Gambetta - LILLE
tel:03. 20. 40. 23. 05