



## Nage de lapin à l'embeurré de radis roses et son trio de choux farcis

Une recette de Yannick SAMSON  
Restaurant Universitaire Les Beaux-Arts - Angers

- 800 g de râble de lapin
- 1 chou vert • 2 bottes de radis • 100 g d'échalotes • 80 g d'oignons • 50 g de farine • 40 g de fond blanc • 800 g de champignons • ciboulette • sel, poivre • 60 g de beurre • persil plat

- 1 Eplucher et tailler les légumes selon la convenance.
- 2 Filmer et réserver au froid (+ 3 °C).
- 3 Désosser les râbles. Filmer et réserver au froid (+ 3°C).
- 4 Préparer un fond blanc.
- 5 Cuire les radis dans la moitié du fond blanc. Dès qu'ils sont cuits les mixer. Faire réduire.
- 6 Cuire les feuilles de chou et les égoutter.
- 7 Hacher les champignons, faire suer dans le beurre avec les échalotes ciselées. Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation. Assaisonner.
- 8 Farcir les feuilles de chou avec la duxelle de champignons en formant un petit baluchon (3 par personne). Réserver au chaud (+ 65°C).
- 9 Couper en lamelles les filets de lapin et les faire pocher dans l'autre moitié du fond blanc.
- 10 Finir l'embeurré de radis en le montant au beurre.
- 11 Assaisonner.
- 12 Dresser sur assiette, avec un fond d'embeurré de radis, 3 morceaux de râble et 3 petits choux farcis, quelques rondelles de radis et un ou deux brins de ciboulette.