Cuisse de lapin à la sauce aux morilles

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2017

Préparation

4 cuisses de lapin, de 200 g chacune

½ cs de beurre

20 g de morilles, séchées

1 branche de romarin

Laisser tremper les morilles dans de l'eau tiède, puis les couper en deux et les rincer soigneusement. Placer les cuisses de lapin, le beurre, la branche de romarin et les morilles dans un sachet de mise sous vide. Mettre sous vide au niveau 3. Coller un tampon d'étanchéité sur la partie la plus épaisse et insérer la sonde de température. Placer le sachet sur la grille, dans l'espace de cuisson froid, et insérer la sonde de température dans la prise. Cuire jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.

Vacuisine 65 °C, jusqu'à température du plat préparé de 65 °C (max 1 h)

Huile d'olive

1 échalote

100 ml de vin blanc

100 ml de crème

1 cs de cognac

Sel

Poivre

Retirer les cuisses de lapin du sachet, les essuyer. Saler et poivrer. Récupérer le reste des ingrédients. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les cuisses de tous les côtés. Conserver les cuisses au chaud.

Eplucher les échalotes et les hacher finement. Faire revenir les échalotes et les morilles dans la même huile que les cuisses et déglacer au vin blanc. Ajouter le jus issu du sachet sous vide et laisser réduire de moitié. Ajouter enfin le cognac et la demi-crème et assaisonner avec du sel et du poivre.

Conseils

Avant la cuisson sous-vide, envelopper les os saillants dans du papier d'aluminium afin qu'ils ne percent pas le sac.

Accessoires

Sachet de mise sous vide

Tampon d’étanchéité

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019