LAPIN AVEC GLAÇAGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET PETITS OIGNONS CARAMÉLISÉS



Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Ingrédients Menù

1 confezione Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Petits oignons au vinaigre balsamique de Modène IGP) - VW1
50 g. Glassa all'aceto balsamico (Glaçage au vinaigre balsamique) - D20
q.b. Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato(Vinaigre balsamique de Modène IGP âgé) - EJ6
q.b. Grancuoco granulare (Grancuoco en granulés) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.b. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

2 Brins de romarin
3 Gousses d'ail
2 Oignons dorés
100 ml Vin blanc
1500 g Lapin
100 ml Crème
10 g Sucre

Préparation

Pour 6 personnes

Diviser le lapin en morceaux et le laver abondamment à l'eau froide. Pendant ce temps, préparez le bouillon avec le Granoco en granulés Menù. Faire chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge dans une casserole et y faire revenir l'oignon doré haché avec le romarin et les gousses d'ail écrasées. Assaisonner la viande de lapin avec le sel aux herbes et la faire dorer légèrement dans l'huile aromatique. Arrosez ensuite abondamment de vin blanc et laissez-le s'évaporer. Faire cuire le lapin en incorporant progressivement le bouillon, en évitant que la viande ne se dessèche pendant la cuisson. Laisser sur le feu pendant environ une heure. Transférer ensuite les morceaux de lapin sur une assiette, puis faire réduire le jus de cuisson à feu modéré et le passer au tamis ; ajouter à la sauce un peu de crème fraîche liquide et le glaçage au vinaigre balsamique afin d'obtenir une crème homogène. Placer le lapin dans la sauce obtenue et le glacer. Ensuite, dans une casserole, glacer les petits oignons avec le vinaigre balsamique et un peu de sucre. Servir la viande accompagnée des petits oignons et compléter avec un peu plus de vinaigre balsamique.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)