

Salade de lapins et œufs de caille avec mousse de yaourt Sous Vide

Auteur: Danilo Ange



Ingredients

Pour 6 personnes

Lapin (sous vide):

1 gousse d'ail
100 ml de lait
1 lapin désossé
Sel et poivre
1 branche de sauge et de romarin
Huile d'olive extra-fine
1 citron (non injecté)

Œufs de caille :

6 œufs de caille
300 g de céleri, carottes, et oignons
200 ml d'eau
100 ml de vinaigre de vin rouge
1 feuille de laurier
Huile d'olive extra-fine
Sel et poivre

Mousse de yaourt :

200 g de yaourt grec
1 bouquet de fenouil sauvage
100 ml de crème fouettée fraîche
Sel et poivre

Préparation

Lapin (sous vide):

Blanchir l'ail pelé dans le lait pendant 3 minutes et égoutter.
Saler et poivrer le lapin et mettre sous vide avec les épices, l'ail et l'huile d'olive.
Cuire dans **fusionchef** pendant 6 heures à 66 °C sous vide. Laisser refroidir.
Couper la viande de lapin et placer dans le sachet sous vide avec l'huile d'olive et le zeste de citron râpé pour mariner pendant 60 minutes.

6 œufs de caille :

Cuire les œufs dans une casserole pendant 5 minutes, laisser refroidir et peler.
Couper le céleri, les carottes et les oignons de julienne et mettre sous vide avec de l'eau, du vinaigre, de la feuille de laurier, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
Faire mijoter à 82° C dans le bain marie sous vide du fusionchef pendant 40 minutes. Laisser refroidir. Faire mariner les œufs cuits avec les légumes marinés dans du vinaigre pendant 24 heures dans un sachet sous vide.

Mousse de yaourt:

Purer le yaourt avec le fenouil sauvage. Ajouter la crème, le sel et le poivre, tamiser et placer dans un siphon. Les remplir de gaz et les conserver au réfrigérateur.

Dressage:

Disposer la viande de lapin sur les assiettes du sachet sous vide et servir avec des œufs de caille et de la mousse de yaourt.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Danilo Ange.