

La Rillette de lapin à la Moutarde, noisettes et céleri

Ingrédients :

Rillette de Lapin :

- 150g de confit de lapin (explication ci-dessus)
- 100g de crème 35%
- 10g de moutarde
- 100g de crème 35% montée
- 10g d'huile de noisette
- Sel, poivre

Vinaigrette aux feuilles de céleri :

- 30g de feuilles de céleri-branche
- 1 jaune d'œuf

- 10g de moutarde
- 30g d'eau
- 20g de vinaigre de xérès
- 80g d'huile de pépin de raisin
- 25g d'huile de noisette
- Sel, Poivre

Salade de céleri :

- 3 branches de céleri
- 1 petit céleri-pomme
- 25g de noisettes torréfiées

Préparation :

Rillette de lapin :

Faire bouillir la crème et la laisser réduire de moitié. Hors du feu, y délayer la moutarde, puis ajouter la chair de lapin confite. Travailler avec une fourchette pour obtenir une masse homogène et refroidir.

Incorporer la crème montée et l'huile de noisette dans la masse refroidie puis assaisonner.

Vinaigrette aux feuilles de céleri :

Réunir dans la cuve du mixer, les feuilles de céleri, le jaune d'œuf, le vinaigre, la moutarde et l'eau. Mixer très finement tout en ajoutant un filet d'huile de pépins de raisin et d'huile de noisette. Assaisonner.

Salade de céleri :

Éplucher les deux céleris. Tailler le céleri-branche en petits dés et râper le céleri-rave.

Concasser grossièrement les noisettes torréfiées et réunir le tout dans un saladier. Assaisonner avec la vinaigrette de feuilles de céleri.

Montage :

Déposer la salade de céleri au fond de la verrine. Surmonter de rillette lapin et lisser.

Parsemer de copeaux de noisettes torréfiées et décorer avec quelques croûtons et feuilles de céleri.

Accompagner le tout d'un bon pain de campagne toasté et c'est un succès assuré!