

## *Râble de lapin farci pomme, cannelle et canneberges, sauce moutarde et fleurs d'ail de la Tapani*

### Ingrédients

2	Râbles de lapin désossés ( <b>Boucherie du Marché 440</b> ) Sel de la mer Morte à la fleur d'ail de la Tapani
4	Saucisses porc, pomme, cannelle et canneberge ( <b>William Walter Saucissier</b> )
50 g	Canneberges déshydratées ( <b>Vrac en folie</b> ) Bouillon de volaille en quantité suffisante
250 ml	Fond de veau ( <b>Boucherie du marché</b> )
2	Échalotes françaises hachées
75 ml	Crème Belsoy (crèmeuse de soja) ( <b>Viva Épicerie santé</b> ) Sel avec modération, poivre et moutarde au goût Choix de légumes d'accompagnement ( <b>Jardin du Marché</b> )

### Méthode

1. Désosser un râble d'un lapin de 1.4 kilo et le séparer par le dos en deux parties.
  2. Étendre sur du papier film alimentaire de 43 centimètres les deux demi-râbles et les saler légèrement avec le sel de la mer Morte et fleur d'ail de la Tapani. Laisser reposer 5 minutes.
  3. Farcir chaque demi-râble avec la chair des saucisses et incruster dans le centre sur toute la longueur les canneberges déshydratées. Elles doivent se retrouver au centre
  4. Rouler chaque râble dans le film alimentaire et bien attacher les bouts. Réserver
  5. Verser le bouillon dans une casserole, y déposer les râbles, amener à ébullition, puis baisser le feu et cuire doucement sans ébullition environ 30 minutes. Fermer la source de chaleur et laisser reposer 15 minutes dans le bouillon en attente du service.
  6. Dans une casserole, verser le fond, ajouter les échalotes et le faire réduire de moitié à pleine ébullition. Ajouter la crème Belsoy et une ou deux cuillères de moutarde et laisser mijoter très doucement en remuant une minute. Rectifier l'assaisonnement et servir avec une variété de légumes de votre choix.
- Note** Variété possible de légumes au **Jardin du Marché** : pommes de terre bleues, champignons Énoji, pâtissons jaunes, petites courgettes vertes, carottes feuilles, feuilles de niçoise et cerfeuil.