

Lapin braisé aux huîtres

Recette du chef Simon Mathys, restaurant Mastard

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 4 heures + 30 minutes

Ingrédients

- 1 lapin de 2 lb (900 g à 1 kg)
- 2 oignons coupés en petits morceaux
- 10 branches de thym frais
- 2 têtes d'ail
- 1 tasse (250 ml) de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile
- 12 huîtres canadiennes
- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre
- 4 c. à soupe (60 ml) de gras de porc, ou à défaut de gras de canard
- 1 pain de ménage coupé en tranches épaisses

Préparation

Lapin effiloché

1. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif, puis saisir rapidement le lapin pour lui donner une petite coloration.
2. Dans un plat allant au four, disposer les oignons, les branches de thym et les têtes d'ail. Déposer dessus le lapin, puis verser le vin blanc.
3. Faire braiser le lapin au four à 350 °F (180 °C) de 3 à 4 heures, en faisant attention à ce qu'il ne s'assèche pas.
4. Une fois le lapin braisé, le sortir du four, le détailler et effiloche sa chair.

Lapin aux huîtres

5. Verser le bouillon de cuisson du lapin dans la poêle utilisée pour le saisir afin de récupérer un maximum de sucs. Faire réduire de moitié le bouillon en question pour lui donner un goût plus corsé. Assaisonner au goût et réserver au chaud.
6. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu vif. Ajouter le lapin effiloché, baisser le feu et laisser réchauffer la viande tranquillement.
7. Dans une poêle, faire revenir rapidement 4 tranches du pain de ménage dans le gras de porc ou de canard.
8. Déposer dans 4 assiettes creuses une quantité égale de lapin effiloché, puis 3 huîtres décoquillées par assiette. Mouiller généreusement de bouillon et déposer sur le côté de chaque assiette une tranche de pain revenue dans la graisse. Servir immédiatement.