



FICHE TECHNIQUE PLAT

Émincé et saucisse de lapin, polenta et courge Bleu de Hongrie du « Pré Joly », jus à la moutarde

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1,5 kg d'émincé de lapin
- 10 saucisses de lapin
- 750 g de polenta
- 400 cl de lait
- 1,5 kg de courge Bleu de Hongrie (ou autre courge)
- Beurre
- Huile de tournesol
- Huile d'olive
- 100 ml de vin blanc
- 1 l de jus de lapin, viande ou légumes
- 100 g de persil haché
- 100 g de moutarde en grains
- Parmesan râpé (facultatif)

DÉROULÉ

- Porter le lait à ébullition, saler, ajouter la polenta et cuire doucement, à couvert, pendant 1 h sur le coin du fourneau, réserver.
- Faire dorer à l'huile d'olive des morceaux de courge ou les confire au four à 150° pendant 15 min, réserver.
- Cuire les saucisses de lapin dans une poêle avec du beurre. Faire sauter l'émincé de lapin avec de l'huile de tournesol sur feu vif, déglacer avec le vin blanc, réduire, ajouter 100 ml de jus et le persil haché, réserver.
- Réduire le reste du jus, lier avec un morceau de beurre, ajouter la moutarde en grains. Réchauffer la polenta, ajouter un peu de beurre et le parmesan râpé.
- Dresser la polenta dans une assiette, ajouter quelques morceaux de courge, l'émincé en dôme et la saucisse sur le côté, saucer.

