



RÂBLES DE LAPIN ET POMMES CARAMÉLISÉES AU VIN CHAUD



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LES POMMES CARAMÉLISÉES

620 g Pommes, acidulées, coupé en tranches

50 g Beurre

12 g Sucre

620 ml Glühwein_Vin chaud

POUR LES RÂBLES DE LAPIN

1.5 kg Kaninchenfilet

Sel

Poivre

50 ml Erdnussöl_Huile de cacahuète

POUR LA SAUCE

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

930 ml Bratensauce

4 cl Calvados

PRÉPARATION

1. Pour les pommes caramélisées, saisir les pommes dans le beurre avec le sucre. Mouiller avec le vin chaud et laisser macérer pendant une minute. Retirer les lamelles de pommes, faire réduire le vin chaud de 2/3 et en badigeonner les lamelles de pommes.
2. Assaisonner les râbles de lapin, les saisir dans l'huile, les retirer et les maintenir au chaud.
3. Éliminer l'excédent de graisse et déglacer avec le restant du vin chaud. Ajouter la sauce pour rôti et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et le Calvados.
4. Trancher les râbles de lapin et les dresser sur les lamelles de pommes. Les napper de sauce et servir.