

Soupe crémeuse de lapin de *mama Jamet* et ses « *croûtes au pot diaboliques* »

Composition pour 8 personnes

- L'avant d'un lapin (le râble et les cuisses peuvent être utilisés dans d'autres recettes)
- 150 g d'oignon
- 150 g de carottes
- 1 branche de céleri ou 50 g de céleri rave
- 2 belles gousses d'ail
- 1 dl 5 de vinaigre de cidre
- 1 litre 5 de bouillon de volaille
- **Ou** 1 litre 5 d'eau et 3 tablettes de bouillon de poule
- Quelques branches de cerfeuil et de persil plat
- 1 gros bouquet garni (thym – laurier – sarriette - serpolet)
- ½ botte de ciboulettes
- 100 g de graisse de canard, à défaut, 1 dl d'huile d'olive ou d'arachide
- 4 dl de vraie crème liquide ou épaisse (35% de MG minimum et sans carraghénane bien entendu)
- 100 g de beurre

Recette

La soupe de lapin

- 1) Faire revenir les morceaux de lapin (légère coloration) dans un peu de graisse de canard (ou d'huile ou de beurre)
- 2) Ajouter les légumes émincés (oignons, carottes, céleri), l'ail écrasé, les queues de persil et faire étuver doucement à couvert pendant 5 à 10 minutes
- 3) Déglacer avec le vinaigre de cidre et faire réduire entièrement
- 4) Mouiller avec le fond de volaille (ou l'eau + les tablettes de bouillon de poule)
- 5) Saler et poivrer et ajouter le bouquet garni
- 6) Porter à ébullition et cuire à couvert pendant 1 bonne heure (selon la tendreté du lapin qui doit être bien cuit)
- 7) Égoutter le lapin et le décortiquer en l'effilochant pendant qu'il est encore chaud
- 8) Retirer le bouquet garni et remettre l'effilochée de lapin dans le potage
- 9) Ajouter la moitié de la crème, porter à ébullition et mixer finement le tout
- 10) Ajouter le beurre et remuer jusqu'à la fonte totale. Le potage ne doit plus bouillir.
- 11) **Au dernier moment**, adjoindre le reste de la crème fouettée (comme une crème chantilly), la ciboulette ciselée et le cerfeuil haché et mélanger délicatement.
- 12) Servir à l'assiette avec **facultativement** des tranches fines de râble du lapin rôti ou cuit à la poêle et avec une « croûte au pot »

Les « croûtes au pot »

Elles se font avec des tranches de pain de campagne ou une baguette de pain en tronçons de 5 cm de long et fendus en 2.

- 1) Faire griller le pain (traditionnellement, au four, après avoir beurrées les tranches ou les tronçons avec un peu de graisse de canard ou de beurre)
- 2) Après les avoir grillés, on peut les enduire d'un mélange haché composé d'une partie des légumes et de l'effilochée de lapin réservé à cet effet. (Dans ce cas, augmenter les quantités de légumes).
- 3) On peut aussi le saupoudrer d'un bon fromage (chèvre, brebis, parmesan, gruyère, etc.) râpé (ou en fines tranches), et, pour des « **croûtes au pot diaboliques** » d'un peu piment d'Espelette (facultatif)

Un grand merci à Mme et Mr JAMET pour avoir si bien élevé de si superbes lapins

Recette inédite de Jean Guérin, avec le concours de mama Jamet, concoctée spécialement pour les habitants du lotissement gastronomique Kerbenet II.