

Gâteau de pompadour à la sauge et sa quenelle de lapin

Une recette de l'Association Pompadour Label Rouge

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 h 30

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre Pompadour
- 2 cuisses de lapin
- 30 cl de bière
- 70 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 5 baies de genièvre
- 2 feuilles de laurier
- 3 feuilles de sauge
- 30 g de crème fraîche
- Sel, poivre

Prévoir 4 cercles à pâtisserie

Préparation

Faites dorer les cuisses de lapin de chaque côté dans 10 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite la bière, les baies de genièvre et les feuilles de laurier. Salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure en retournant de temps à autre le lapin.

Coupez les cuisses en petits morceaux.

Ôtez les feuilles de laurier et les baies de genièvre du jus de lapin. Ajoutez 30 g de beurre et la crème fraîche. Mélangez bien. Laissez réduire à petit feu pendant 10 minutes environ. Le jus va s'épaissir. Ajoutez ensuite les morceaux de lapin dans la sauce. Mélangez bien. Réservez au chaud.

Préchauffez votre four à 180 °C.

Brossez les pommes de terre Pompadour sous l'eau. Séchez-les puis coupez-les en fines rondelles. Faites-les cuire à la vapeur pendant 10 minutes.

Faites fondre les 30 g de beurre restant avec les feuilles de sauges ciselées. Salez, poivrez.

Sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, **posez** les cercles à pâtisserie. Déposez les rondelles de pompadour en les faisant se chevaucher sur toute la surface et la hauteur du cercle. Nappez du beurre fondu. Enfournez pour 30 minutes.

Démoulez dans les assiettes. Façonnez une quenelle avec le lapin. Placez-la à côté du gâteau de Pompadour. Servez aussitôt avec une salade frisée bien relevée.