



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Tournedos de lapin aux rigadeaux et Muscadet Sur Lie

Ingrédients : pour 4 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 6 minutes

2 dl de Muscadet sur Lie
3 râbles de lapins fermiers désossés avec les rognons façon tournedos
1 livre de coques ou rigadeaux
50 cl d'huile d'olive
100 g de beurre
1 échalote
1 gousse d'ail
25 cl de crème liquide
thym et laurier (bouquet garni)
bouquet de persil
poivre du moulin

Préparation : Laver les coques à grande eau pour qu'elles se débarrassent entièrement de leur sable. Demander à votre boucher de découper le dos de lapin en tournedos. Après l'avoir désossé, le faire rissoler à l'huile d'olive pour qu'il soit doré. Faire cuire l'échalote et l'ail avec le beurre. Ajouter le Muscadet sur Lie, le bouquet garni puis les coques (pour qu'elles s'ouvrent). Cuire pendant 2 à 3 minutes. Poivrer. Laisser refroidir. Décortiquer les coques, passer le jus au chinois, ajouter la crème liquide et faire bouillir jusqu'à ce que la sauce nappe et ajouter le lapin. Laisser mijoter 2 à 3 minutes. Juste avant de servir, agrémenter le persil haché et rectifier l'assaisonnement.

Notre conseil : Accompagner de pommes de terre fondantes ou légumes primeurs.

Conseil du sommelier : Rechercher la souplesse d'un Muscadet qui a déjà un peu évolué en bouteille.

Domaine Bretonnière

2009