

# Champagne

## Lapin Rex du haut Poitou, huître et abats



PRÉPARATION  
30 mn

CUISSON  
4 h

REPOS  
aucun

### INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

1 lapin  
200 g de crépine  
Coriandre  
Menthe  
1 chou pointu  
2 choux pak choï  
100 g de jus de lapin  
20 g de beurre  
Vinaigre de gingembre  
Ail  
Gingembre  
Cébette  
Baies roses  
2 huîtres plates

**Lapin** : désosser le râble du lapin et séparer les filets des panoufles.

Rouler les filets dans les herbes légèrement, rouler dans la crépine pour former un cylindre bien net et poêler à feu doux.

**Choux** : détailler le cœur de chaque chou et en tailler une petite tranche.

Emincer une feuille de chaque chou en biseau.

Cuire toutes les morceaux de chou à la vapeur.

Après la cuisson, y déposer au pinceau un beurre monté au vinaigre de gingembre.

**Panoufles** : assaisonner les panoufles de sel et de poivre, les rouler. Cuire à 70 °C pendant 4 h.

Détailler en petites rouelles et poêler vivement.

**Sauce** : couper le foie et le rognon du lapin en petits dés puis saisir vivement. Ajouter une pointe d'ail haché, une pointe de gingembre et déglacer avec le jus de lapin. Ajouter un peu de cébette.

**Dressage** : dresser le filet de lapin et les morceaux de chou. Dresser ensuite l'huître avec un morceau de panoufle dessus. Parsemer de baies roses mixées sur l'assiette. Servir la sauce à part.



### L'ACCORD PARFAIT DE PIERRE MORIN

**Champagne Pierre Gerbais, L'Originale, extra-brut, 100% pinot blanc**

Un nez de belle intensité avec des notes mûres sur la pêche blanche ainsi que des notes pâtisseries. La bouche présente une attaque large soutenue par une légère acidité. La bulle est fine et participe à la sensation crémeuse et minérale. Ce vin tendu en acidité convient bien au lapin, dont la chair appelle également cette minéralité. Les bulles délicates apportent quant à elles la fraîcheur, pour un accord de caractère, plein de complexité.