



Râble de lapin

Recette de **Jacky Donatz**
Restaurant Sonnenberg, Zürich



Ingrédients râble de lapin

- 800 g râble de lapin
- 200 g céleri
- 200 g carottes
- 200 g panais
- 2 dl bière japonaise
- 2 dl bouillon de veau clair
- 2 cs sauce soja Kikkoman
- 2 cs vin de sherry sec
- ½ cs maizena
- 2 cs huile de sésame
- poivre
- 2 brins de coriandre fraîche

Préparation du râble de lapin Coupez le céleri, les carottes et le panais en morceaux de l'épaisseur d'un doigt et faites-les cuire à l'eau bouillante. Otez les filets du râble de lapin, coupez-le en dés de 30 g. Portez la bière et le bouillon de veau à ébullition et réduisez pour obtenir 2 dl. Ajoutez ensuite ½ cs de Maizena accompagnée de sauce soja Kikkoman et de sherry, liez le tout. Laissez mariner quelques minutes le lapin coupé en dés dans la sauce soja et le poivre, faites-les revenir ensuite dans l'huile de sésame, ajoutez la sauce de base, laissez mijoter. Saupoudrez de coriandre fraîche, présentez les légumes cuits en accompagnement. *Préparation des Buchteln de pommes de terre sur la page suivante.*



Râble de lapin

Recette de **Jacky Donatz**
Restaurant Sonnenberg, Zürich



Ingrédients Buchteln de pommes de terre

- 300 g pommes de terre passées
- 300 g farine
- 1 dl lait chaud
- 42 g levure (1 cube)
- 50 g farine
- 2 oeufs
- 80 g beurre mou
- sel, poivre et noix de muscade
- pruneaux marinés dans du saké
- 1 jaune d'œuf

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation des Buchteln de pommes de terre Faites cuire les pommes de terre avec la peau, épluchez-les et passez-les dans le presse-purée. Chauffez le lait, émiettez dedans le cube de levure, ajoutez 50g de farine, couvrez et laissez reposer 20 minutes dans un endroit tempéré. Mélangez la farine, le beurre, les pommes de terre, les 2 œufs, le sel, le poivre et la noix de muscade, pétrissez avec la levure jusqu'à obtenir une pâte lisse et laissez reposer encore 20 minutes. Étalez ensuite la pâte sur une surface farinée et formez des disques. Disposez au centre un pruneau, rabattez les bords sur le dessus en les pinçant pour fermer la boule. Placez les Buchteln dans le plat à gratin beurré avec la fermeture en-dessous en les collant les unes aux autres. Badigeonnez-les de jaune d'œuf et laissez reposer encore quelques minutes. Faites cuire dans le four à 180°C env. 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.