



# SAUTÉ DE LAPIN FAÇON CIVET

## Matériel utilisé

- 1 sauteuse
- 6 bacs GN 1/1 x 65
- 2 bacs polycarbonate
- GN 2/1 x 200
- Sonde de cuisson

- Temps de préparation : 2h
- Temps de cuisson : 1h à 1h30
- Nombre de couverts : 100
- Mode de cuisson : Sauté en sauce
- Matériel de cuisson : Sauteuse/four mixte
- Poids par personne : 200g
- Calories : 340 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Cuisses et râbles de lapin	20 kg	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Mariner le lapin et la garniture aromatique rangés en alternance dans un bac en polycarbonate. Mouiller jusqu'à recouvrement de la viande. Laisser mariner depuis la veille.</li><li>→ Egoutter séparément et réserver les morceaux de lapin, la garniture aromatique et le liquide de la marinade.</li><li>→ Faire revenir la viande, puis la garniture. Réserver, au chaud à + 63° C, dégraisser la sauteuse.</li><li>→ Mettre en sauteuse les morceaux de lapin et la garniture aromatique, singer, assaisonner.</li></ul>
<b>Marinade</b>		
Carottes	2 kg	
Oignons	2 kg	
Ail	200 g	
Bouquet garni	1 pc	
Huile	2 dl	
Clous de girofle	QS	
Vin rouge	6 l	
<b>Sauce</b>		
Fond brun lié	6l	
Farine	300 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	
<b>Garniture</b>		
Petits oignons	5 kg	
Champignons	1 bt 5/1	
Poitrine fraîche	5 kg	
Persil	300 g	
Pain de mie	25 tr	

**Cuisson**

*1ère méthode (sauteuse)*

- Mouiller avec le fond brun lié et la marinade.
- Porter à ébullition, écumer, couvrir.
- Cuire à feu doux 1h à 1h 30. Contrôler la cuisson.
- Au terme de la cuisson, décanter les morceaux et les répartir dans les bacs GN 1/1 de service. Ajouter la garniture.
- Mettre au point la sauce : réduire au volume et à la consistance désirés (12 litres environ). Napper de sauce les morceaux de lapin. Réserver au chaud à + 63° C.

*2ème méthode (four mixte)*

- Répartir dans les bacs GN les morceaux de lapin singés et la garniture aromatique.
- Mouiller avec le fond brun clair et compléter avec la marinade à hauteur des morceaux.
- Piquer la sonde dans une jointure, puis couvrir.
- Cuire à four mixte, à + 170° C, de 50 à 60 mn environ.
- Atteindre + 87° C à cœur, contrôler la cuisson.
- Ajouter la garniture, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud à + 63° C.

**Garniture**

- Glacer à brun les petits oignons. Faire sauter les champignons.
- Passer au four à + 175° C en bacs perforés les dés de poitrine.
- Pour le service, parsemer de persil haché.
- Disposer un croûton de pain taosté ou frit.

**Variante**

- Lapin en gibelotte .
  - Même méthode, mais marinade au vin blanc plus 2 bt 5/1 tomates concassées pour la cuisson.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

