



LAPIN AUX CHAMPIGNONS

Matériel utilisé

- 6 bacs de service GN 1/1 x 100 avec couvercles

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

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Cuisses ou râbles de lapin de 200 g	20 kg	<ul style="list-style-type: none">→ Préparer le jus de veau lié. Réserver au chaud à + 63° C.→ Faire revenir en sauteuse les morceaux de lapin.→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.→ Faire suer l'échalote ciselée. Ranger les morceaux de lapin dans la sauteuse sur l'échalote.→ Déglacer au vin blanc.→ Ajouter l'ail finement haché, le bouquet garni, le concentré de champignons et l'assaisonnement. <p>Cuisson</p> <p><i>1ère méthode (en sauteuse)</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Mouiller avec le jus de veau lié.→ Porter à ébullition, écumer, réduire la source de chaleur, laisser mijoter de 1h à 1h 30 environ.→ Contrôler la cuisson (+ 85° C à cœur).→ Décanter en bacs GN de service les morceaux de lapin.→ Vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité de la sauce, verser sur les morceaux de lapin, ajouter la garniture, réserver au chaud à + 63°C. <p><i>2ème méthode (à four mixte)</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Répartir les morceaux et la garniture aromatique dans les 6 bacs GN.→ Mouiller avec le jus de veau lié.→ Piquer la sonde de cuisson au cœur de la jointure d'un morceau de lapin, couvrir.→ Mettre en cuisson à four mixte à + 170° C, atteindre + 85° C à cœur. <p>Garniture</p> <ul style="list-style-type: none">→ Champignons surgelés, cuire dans une partie du fond, réserver. <p>Finition</p> <ul style="list-style-type: none">→ Pour le service, saupoudrer de persil haché.
Huile	1 l	
Echalotes	1,5 kg	
Ail haché	200 g	
Bouquet garni	1 pc	
Beurre	250 g	
Champignons	2 bt 5/1	
Vin blanc	2 l	
Jus de veau lié	10 l	
Concentré de champignons	200 g	
Persil haché	300 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT

