

Râbles farcis et riso venere

4 râbles de lapin

Pour la farce

16 très fines tranches de lardo di Colonnata

20 petites feuilles de sauge

4 c. à café de purée de tomates séchées (Quai des Oliviers)

2 c. à café d'olives taggiasca grossièrement hachées

2 c. à café de pistaches vertes hachées

8 brins de ciboulette

1 filet d'huile d'arachide

Pour la garniture

160 g de riso venere

2 artichauts poivrade

4 asperges vertes

100 g de petits pois

15 fleurs de Floregrano

30 g de beurre Bordier fumé

Découpez quatre morceaux de papier de cuisson et étalez les tranches de lardo di Colonnata en les faisant se chevaucher légèrement. Parsemez de feuilles de sauge. Désossez soigneusement les râbles de lapin et déposez sur 4 morceaux de film alimentaire légèrement huilé. Assaisonnez-les et répartissez, au niveau de la jointure entre le râble et la panoufle, la purée de tomates séchées, la pistache, les olives et la ciboulette ciselée. Roulez et déposez sur les tranches fines de lardo di Colonnata. Roulez à nouveau en maintenant le tout bien serré.



Déposez chaque râble sur chaque carré de film alimentaire, précédemment utilisé, et enveloppez-les avec le film, en tortillant les extrémités.



Enveloppez ensuite chaque râble dans du papier aluminium en tortillant aussi les extrémités.

Réservez au moins deux heures au frais. Faites cuire le risotto dans de l'eau légèrement salée, ajoutez les artichauts tournés et coupés en deux 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Faites cuire les asperges et les petits pois 5 minutes dans de l'eau bouillante salée et rafraîchissez-les dans de l'eau glacée.

Dans une poêle, avec quelques gouttes d'huile d'olive, faites saisir, avec le papier aluminium, les râbles de lapin, 30 secondes sur chaque face puis enfournez-les 15 minutes à 200°C.

Egouttez le risotto, incorporez le beurre fumé, les asperges, les artichauts et les petits pois.

Retirez le papier aluminium et le papier alimentaire, taillez les râbles de lapin en biseaux et dressez-les avec le risotto. Parsemez de Floregano et dégustez aussitôt.

