



Velouté de fanes et tartines de lapin et radis

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g d'émincé de lapin
- 2 yaourts fermes
- 1 botte d'oignons frais
- 2 bottes de radis
- 400 g de pommes de terre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 4 grandes tranches de pain de campagne
- huile végétale
- sel
- poivre
- piment d'Espelette

1. Porter 1l d'eau à ébullition avec le cube de bouillon. Ajouter les morceaux de lapin, couvrir et laisser pocher hors du feu pendant 10 minutes.
2. Pendant ce temps, éplucher et émincer finement les pommes de terre. Laver et émincer la moitié des oignons frais. Préparer les radis, conserver les fanes et les laver soigneusement.

3. Faire revenir quelques minutes dans 2 c. à s. d'huile les pommes de terre avec les oignons, ajouter les fanes de radis, puis le bouillon en réservant les morceaux de lapin. Porter à ébullition et laisser cuire 20 minutes avant de mixer. Ajuster l'assaisonnement si besoin.
4. Hacher grossièrement au couteau les morceaux de lapin, la moitié des radis et le reste des oignons frais. Mélanger le tout avec les yaourts, du sel, du poivre et du piment d'Espelette. Étaler cette préparation sur les tranches de pain et servir avec la soupe bien chaude et le reste de radis coupés en rondelles.

Astuce

Utiliser des filets de lapin à la place de l'émincé ou même des restes de lapin cuit.

Pour une boisson qui accompagnera à merveille ce velouté, mieux vaut opter pour un vin blanc sec et léger : Saint-Véran, Chablis, un Côtes du Rhône etc.

© Julie Mechali / Annelise Chardon pour le Lapin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.