

Baekeoffe au lapin... recette de Karine FTD

Ingrédients :

Râble ou cuisses de Lapin domestique

Pommes de terre – Patates douces – radis blanc

Baies de genièvre – clous de girofle – laurier – thym – poireau – carottes – échalotes – ail

Vin blanc (Riesling – Edelzwicker)

5 c à c de sel, 1 c à c de poivre, 1 c à c de gingembre moulu et 4 c à c de "4 épices".

La base reste la même, voilà ma recette personnelle, très appréciée par tous ceux qui ont goûté jusqu'ici. (Pour la viande, vous faites à votre goût. D'habitude, je mets des cuisses de poulets bio (meilleur goût et restent fermes) seules et avec du veau.

La veille, faire mariner la viande dans 1 litre de vin blanc (Edelzwicker ou riesling) avec quelques baies de genièvre, quelques clous de girofle, 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym frais, 1 blanc de poireau coupé en tronçons et 4 carottes coupées en rondelles épaisses) 1 grosse échalote coupée en rondelles et 2 gousses d'ail

Le lendemain, il vous faut :

4 grosses pommes de terre

4 patates douces

1 radis blanc (Daïkon)

Dans un ramequin, mélanger environ 5 c à c de sel, 1 c à c de poivre, 1 c à c de gingembre moulu et 4 c à c de "4 épices".

Dans le fond du moule à Baekeoffe mettre 2 pommes de terre et 2 patates douces coupées en rondelles. Saupoudrez d'un peu de mélange d'épices.

Mettre la viande sur les légumes, les saupoudrer du mélange d'épices, ajouter les légumes de la marinade, le radis blanc coupé en rondelles épaisses et la marinade.

Vous recouvrez le tout avec les 2 pommes de terre et patates douce restantes, coupées en rondelles, compléter avec 1 bouillon de poule.

Attention, le liquide ne doit pas dépasser les légumes, trop de jus déborderait et la cuisson hermétique serait compromise.

Mettre le couvercle, faire un lutage en scellant le couvercle avec une bande de pâte, réalisée avec de la farine et de l'eau (10 cl d'eau pour 200 g d farine)

Mettre au four 4 heures minimum à 180°C