



www.goutetterroirs.com



## Noisettes de lapin aux baies de goji et purée de patate douce

Cette recette peut se réaliser avec tous les morceaux de lapin, une volaille ou encore un filet mignon de veau ou de porc...

### Ingrédients pour 4 personnes:

2 râbles de lapin - 1 oignon ou 2 grosses échalotes ciselés - 6 gros champignons de Paris tranchés - 1 verre de vin blanc sec - 20 cl de bouillon de volaille (éventuellement réalisé avec un cube) - 2 càs de persil haché - 2 gousses d'ail hachées - 2 grosses poignées de baies de goji - sel et poivre du moulin

Pour la purée : 3 patates douces - 1 gros morceau de beurre - 1 càs de persil haché - sel et poivre

La recette :

- 1) Demander au volailler de désosser les râbles, prélever les 2 filets et les couper en tranches épaisses.
- 2) Faire revenir avec coloration les noisettes dans un mélange d'huile et de beurre
- 3) Ajouter les oignons, l'ail et le persil, mélanger et mouiller avec le vin blanc et le bouillon
- 4) Après quelques mn de cuisson, ajouter les champignons et les baies de goji, saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter 15 à 20 mn



- 5) Pendant ce temps, peler les patates douces, les couper en gros dés et cuire dans un grand volume d'eau salée.
  - 6) Egoutter les patates et les écraser à la fourchette en ajoutant beurre et persil
- Servir bien chaud**