

## Raviolis de lapin, fromage büsción tessinois, crème de poivrons et noisettes



*Une recette du chef Andrea Barbano du restaurant FLAMEL de l'hôtel LUGANODANTE.*

### Préparation



Temps requis env. 1h30



Difficulté Moyen/Pour les amateurs



Dosage 2 personnes

### Caractéristiques



Plat Viande - Raviolis de lapin



Produit typiques Lapin - 0 km



Adapté en Automne - Diners de couple

**Raviolis de  
lapin, fromage  
büsción  
tessinois,  
crème de  
poivrons et  
noisettes**

**INGRÉDIENTS**

- 300 g farine
- 3 pcs oeufs
- Farce pour raviolis
- 500 g lapin sans os
- 40 g graisse de lard tessinois
- 10 g sel
- 1 bouquet d'épices, romarin, thym, marjolaine
- 50 g noisettes
- 200 g poivre rouge
- 400 g fromage " büsción"
- 100 ml lait
- 5 g sel
- 10 pcs noisettes

**Raviolis de  
lapin, fromage  
büsción  
tessinois,  
crème de  
poivrons et  
noisettes**

## **PRÉPARATION**

### **Pâtes d'œufs:**

1. Pour obtenir des pâtes aux œufs parfaites, mettez la farine en tas (mettez-en une petite quantité de côté pour l'utiliser si nécessaire) et écalez les œufs au milieu.
2. Avec une fourchette, écrasez les œufs en prenant un peu de la farine qui les entoure. Lorsque le mélange n'est plus liquide, pétrissez-le énergiquement sur la planche à pâtisserie jusqu'à obtenir une pâte homogène, lisse et élastique, que vous placerez dans un sac en plastique bien fermé. Laissez-la reposer pendant au moins une heure à température ambiante.
3. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie directement sur la planche à pâtisserie jusqu'à l'épaisseur souhaitée. Vous pouvez également utiliser une machine à pâtes. Dans ce dernier cas, coupez une partie de la pâte à l'aide d'un emporte-pièce, en veillant à laisser le reste de la pâte dans le sachet pour éviter qu'elle ne se dessèche. Farinez-la légèrement et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie juste assez pour qu'elle s'adapte à la largeur des rouleaux.
4. Découpez les lapins. Faites revenir les épaules et les cuisses dans une poêle. Couper un oignon, du céleri et des carottes en morceaux et les faire revenir séparément, puis les ajouter aux lapins. Assaisonnez ensuite avec de l'ail et du romarin et faites cuire à couvert à 160 °C pendant une heure.
5. Émincer un oignon et le faire revenir dans une casserole, ajouter la viande des cuisses et des épaules et la séparer. Assaisonner de sel et de poivre. Piquer le tout avec un couteau. Faire revenir les échalotes coupées en julienne dans une casserole avec un peu d'huile. Verser dans un pot Pacojet et enfin rendre homogène.

### **Crème de poivrons:**

6. La préparation de la sauce aux poivrons commence par les poivrons lavés et séchés.
7. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou de papier aluminium. Allumez le grill et attendez que la surface des poivrons soit grillée. Retournez-les pour qu'ils soient grillés uniformément de tous les côtés.
8. Lorsque les poivrons sont cuits mais encore chauds, retirez la peau extérieure, ouvrez les poivrons et retirez le pédoncule et les graines.
9. Mettez les filets de poivrons dans un mixeur (un mixeur plongeant convient également). Ne pas utiliser le jus libéré lors du nettoyage des poivrons, car il pourrait se détacher de la sauce. Ajoutez les autres ingrédients et mixez-les jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux. La sauce aux poivrons grillés est prête et peut être consommée

immédiatement ou conservée au réfrigérateur pendant quelques jours.

**Fondue büsción:**

1. Dans une casserole, faire fondre au bain-marie le lait et la büsción avec une pincée de sel. Émulsionner le mélange. Verser sur l'assiette

**Noisettes grillées:**

2. Faites griller les noisettes décortiquées au four à 160 °C pendant 10 minutes.