BAGEL AU LAPIN DE GARENNE EFFILOCHÉ (SUCRÉ-SALÉ)

2h30 | 4 pers

Ingredients

- 1 lapin de garenne decoupe en morceaux
- 1 oignon
- 1 c. a s. de cassonnade
- 2 c. a s. de thym effeuille
- 1 l de bouillon de volaille
- Huile d'olive
- Sel & poivre
- 8 tranches d'ananas
- ½ c. a c. de curcuma
- 50 g de chou rouge rape
- 50 g de roquette
- 8 tranches d'ananas au sirop
- 4 tranches de maasdam fruite
- 4 pains a bagel

Preparation

1. Faites revenir les morceaux de lapin de garenne dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Une fois la viande bien dorée sur toutes les faces, sortez-la de la cocotte et réservez-la.

2. Faites revenir l'oignon émincé dans une cocotte avec 1 c. à s. d'huile d'olive. Ajoutez la cassonnade et laissez caraméliser 5 minutes en remuant. Ajoutez le thym et une louche de bouillon de volaille et laissez réduire à feu vif pendant 3 minutes. Versez le reste du bouillon et laissez mijoter 10 minutes.

3. Ajoutez les morceaux de lapin de garenne dans la cocotte. Laissez mijoter à couvert et à feu doux pendant 2 heures, jusqu'à ce que la viande se détache des os. Déposez la viande dans un saladier et effilochez-la.



4. Filtrez le bouillon, remettez-le dans la cocotte et faites-le réduire sur feu moyen pendant 15 minutes en y ajoutant les tranches d'ananas grossièrement écrasées et le curcuma. Ajoutez 1 c. à s. de fécule pour que le bouillon épaississe et coupez le feu.

5. Montez les bagels en alternant une tranche de fromage, du chou rouge râpé, du lapin de garenne effiloché et encore chaud, de la compotée d'ananas puis refermez le bagel. Décorez de roquette et servez accompagné de frites de pommes de terre et de patates douces.