

Domaine et Chai de Vinification
Tél : 03 86 42 42 05 – Fax : 03 86 42 48 56
chateau@chablisdefaix.com

Boutique & Cave Le Monde du Vin
Tél – Fax : 03 86 42 14 44
caveau@chablisdefaix.com



Restaurant La Cuisine au Vin
Tél - Fax 03 86 18 98 52
lacuisineauvin@chablisdefaix.com

Hôtel-Restaurant du soir Aux Lys de Chablis
Tél : 03 86 42 49 20 - Fax : 03 86 42 80 04
hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

Le LAPIN

les recettes de la famille Daniel-Etienne DEFAIX
Au Vieux Château de Chablis

La recette façon poulette de la grand-mère

Coupez le lapin en morceaux, mettez à tremper une heure ou deux les morceaux dans de l'eau tiède pour les faire dégorger et blanchir. Changez l'eau et recommencez si elle est trop chargée. Attention il ne faut pas mettre le foie car il noircirait la sauce. Quand les morceaux sont bien blanchis laissez les égoutter sur une grille.

Passez les morceaux sur le feu avec un bon morceau de beurre, une poignée de champignons de Paris, un bouquet de persil et ciboule ; mettez une pincée de farine et mouillez avec un verre de 18 cl de Chablis autant de bouillon, du sel du poivre ; faites cuire et réduire à courte sauce.

En fin de cuisson mettez une liaison de jaune d'œufs, faites lier sur le feu avec une truffe de bourgogne ou mieux du Tricastin finement hachée. Rectifiez à votre goût l'assaisonnement et servez.

Pour parfumer un peu plus la sauce vous pourrez mettre la truffe quelques heures auparavant dans deux jaunes d'œufs

Cette préparation assez riche mérite un **Chablis premier cru Cote de Léchet** qui est minéral en attaque sur une finale ronde aux accents surmuris.

La recette variante gibelotte de la mère

Coupez le lapin en morceaux.

Mettez dans une grosse casserole à sauter, gros comme un œuf de beurre et faites le blondir. Dès qu'il est d'un beau blond mettez-y une livre de petit lard de poitrine bien maigre coupez en morceau de 3 cm sur 2. Lorsque les morceaux de lard seront d'une belle couleur blonde retirez-les. Mettez dans le beurre restant une cuillère à soupe de farine et remuez sur le feu jusqu'à ce le beurre et la farine soit d'une belle couleur marron foncé

Mettez alors 30 cl centilitres des Chablis et 30 cl de bouillon une pincée de sel deux prises de poivre, dix petits oignons un bouquet garni une carotte coupée en rondelle, les morceaux de lapin et de lard ; faites cuire une heure et demie ou deux si le lapin n'est pas jeune. Dix minutes avant la fin de cuisson mettez-y une vingtaine de tous petits champignons de paris entier. Retirez le bouquet garni, dressez et servez.

Cette préparation de campagne peut se marier aussi bien avec un blanc comme un chablis fruité : premier cru vaillon ou un Bourgogne rouge produit à chablis sur le Domaine Defaix. Ce vin rouge frais et très fruité aux accents de cassis et cerise ayant peu de tanins s'harmonisera parfaitement.

Domaine et Chai de Vinification
Tél : 03 86 42 42 05 – Fax : 03 86 42 48 56
chateau@chablisdefaix.com

Boutique & Cave Le Monde du Vin
Tél – Fax : 03 86 42 14 44
caveau@chablisdefaix.com



Restaurant La Cuisine au Vin
Tél - Fax 03 86 18 98 52
lacuisineauvin@chablisdefaix.com

Hôtel-Restaurant du soir Aux Lys de Chablis
Tél : 03 86 42 49 20 - Fax : 03 86 42 80 04
hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

La recette moutardée de Fabienne Defaix-Raveneau dernière génération aux fourneaux.

Gardez seulement le râble et les cuisses du lapin et coupez les en morceaux présentables.
Mélangez 80 grammes de moutarde forte de Dijon avec 80 grammes de moutarde en grains dites à l'ancienne, avec une pincée de sel et trois de poivre.
Badigeonnez les morceaux de lapin avec ce mélange et faites les cuire au four à 180) pendant une 15 minutes
Puis y ajoutez 12 cl de chablis et le laissez cuire de nouveau 20 minutes.

Pendant ce temps, dans une petite sauteuse faire confire à couvert 8 gousses d'ail non pelé dans 10 cl d'huile. Préférez une huile de la Courtade sur l'île de Porquerolles qui convient parfaitement pour la cuisson de l'ail en chemise. vous pourrez dresser les gousses ultérieurement sur votre plat de service

Ajouter 10 cl de crème double à votre lapin au four et ce à feu doux pendant cinq minutes mais ne pas laisser bouillir de façon qu'il n'y ait qu'un simple frémissement
Dressez sur un plat creux réchauffé en décorant avec les gousses d'ails.
Un gratin de pomme de terre à la crème et aux feuilles de lauriers sera du meilleur accompagnement.

Servez un Chablis vieilles vignes du domaine Defaix au vieux Château, ces vignes qui ont 42 ans donnent une puissance bien suffisante a ce vin pour supporter une préparation si relevée..

Conseils de Daniel-Etienne DEFAIX sur les accords entre le lapin et les vins rouges de ses confrères vignerons :

Lapin aux pruneaux choisir un Volnay tendre et féminin aux accents acidulés du domaine Cyrot à Pommard ou le délicieux Bourgogne Rouge de Vézelay que produit le restaurateur Marc Meneau.

Civet de lapin, pour accompagner au mieux cette liaison au sang choisir de préférence un vin riche : un Pommard les Noizons de Jean Luc Joillot à Pommard

Lapin rôti si il est servi comme il se doit avec une sauce poivrade alors préférez lui des Aloxe Corton du comte Philippe Senard d'Aloxe ou du domaine Maillard a Chorey les Beaune

Lapin à l'anglaise , la sauge et le foie relevant fortement la préparation et si vous le servez avec une sauce à la gelée de groseilles il est préférable de prendre un vin structuré tout en restant velours tel un Griotte Chambertin du domaine Ponsot à Morey St Denis

Lapin en matelote, un Vosne Romanée en élégance et en douceur de chez Philippe Engel se mariera au mieux avec l'anguille et le lapin de cette préparation.

Lapin chasseur un des rares vins qui pourra résister à la fois a la marinade au citron et à l'eau de vie de fin de cuisson sera un Echezeaux ou mieux encore un grand Echezeaux du domaine Mongeard-Mugneret à Vosne Romanée.