



# Lapin à la Gueuze, avec chicons et tranches de pommes de terre



10 personnes



## Ingrediënten

- 10 de Médailles de lapin
- 1 dl de Gueuze
- 100 g d'échalotes
- Beurre
- 1 brin de thym & 1 feuille de laurier
- 5 dl de sauce demi-glace & 1 dl de crème
- 1,5 kg de chicons
- 1,5 kg de grosses pommes de terre
- 150 g de fromage vieux bruges
- 1 filet d'huile d'olive
- Persil haché
- Poivre & sel

## Bereiding

Taillez les échalotes en brunoise, faites-les revenir dans le beurre et versez la Gueuze dessus. Ajoutez le thym et le laurier, et laissez réduire à 1/3. Ajoutez la sauce demi-glace et laissez cuire encore un peu.

Déposez dedans le lapin précuit et achevez avec la crème. Laissez cuire encore un peu, salez et poivrez.

Nettoyez les chicons. Cuisez les chicons à la vapeur pendant 40 min. et vérifiez qu'ils sont moelleux. Assaisonnez les chicons et faites-les revenir encore un peu dans le beurre.

Lavez les pommes de terre et découpez-les en grosses tranches. Cuisez les pommes de terre à la vapeur  $\pm$  10 min. (fermes) et laissez refroidir.

Mélangez les tranches de pomme de terre avec un trait d'huile, salez et poivrez. Déposez-les sur une plaque de cuisson. Râpez le fromage Vieux Bruges. Déposez sur chaque tranche de pomme de terre un peu de fromage et poursuivez la cuisson des pommes de terre au four préchauffé à 180°C pendant  $\pm$  15 min.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez de persil haché.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)