



## Jacques Arrayet

**Dimanche 26 mai, à 17h00**

**Restaurant « L'Aubinière »**

29, rue Jules Gautier -

37 530 Saint-Ouen-les-Vignes

Tél. : 02 47 30 15 29

[www.aubiniere.com](http://www.aubiniere.com)



http://www.aubiniere.com



Voilà près de 25 ans qu'Odile et Jacques Arrayet nous accueillent dans ce havre de paix rural qu'est « l'Aubinière », à quelques kilomètres seulement de l'agitation d'Amboise. En 2012, ils ont opté pour une complète rénovation de leur établissement. Résultat, six chambres et une superbe salle de restaurant contemporaine, articulée autour d'une cave à vin monumentale et d'une baie vitrée ouvrant sur le parc. Un cadre idéal pour déguster la cuisine gastronomique du chef, finement élaborée sur la base de produits locaux et de saison, et déguster les vins de Loire, dont il est l'un des plus fervents ambassadeurs.



[www.vitiloire.tours.fr](http://www.vitiloire.tours.fr)



Ville de Tours

# Compotée de lapin gris de Touraine aux asperges et huile d'herbes

## Ingrédients :

1 lapin gris de Touraine  
2 bouteilles de chenin sec  
3 échalotes  
1 poireau  
2 carottes  
1 bouquet de branches de céleri  
1 bouquet garni  
1 botte de persil  
1 botte d'estragon  
2 grammes d'agar-agar  
3 gousses d'ail  
12 asperges vertes et 4 grosses asperges  
pourpres  
Huile, vinaigre balsamique  
Cerfeuil, pousses d'épinard, fleurs de  
saison, radis

## La compotée de lapin :

Faire découper le lapin, pattes avant et arrière. Désosser le râble.  
Mettre dans un grand récipient, les avants et arrières de lapin avec la garniture, le vin blanc et laisser mariner une nuit. Cuire ensuite 3h30 à petite ébullition à couvert (les morceaux doivent se détacher des os). 10 mn avant la fin de cuisson, mettre le râble à pocher. Enlever le râble et le mettre de côté, puis décanter les morceaux de viande et filtrer le bouillon. Défaire la chair. Prendre 1/2 litre de bouillon pour faire bouillir avec l'agar-agar, ajouter la viande, le persil et l'estragon hachés. Débarrasser dans un récipient et mettre au frais.

## Le jour même :

Eplucher et cuire à l'anglaise (eau salée) les asperges vertes, éplucher les asperges violettes. Faire juste saisir le râble de lapin, tailler dans la longueur à cru les asperges pourpres (1/2 cm) et les faire mariner avec un peu d'huile d'olive. Couper les têtes d'asperges vertes à 5 cm, garder les queues et les mixer avec 2 cl d'huile d'olive, feuilles de persil et d'estragon puis passer le tout au tamis fin.

## Dressage :

A l'aide d'un emporte pièce rectangulaire, mouler sur 2 cm la compotée de lapin, mettre dessus 3 morceaux de râble finement tranchés, 3 pointes d'asperges vertes, quelques lanières d'asperges pourpres, les herbes, les radis en fines tranches, pousses d'épinard, pétales de fleurs, quelques gouttes d'huiles herbes et les queues d'asperges, un petit filet de vinaigre balsamique réduit.

A déguster avec une belle tranche de pain au levain légèrement grillée.



Retrouvez les produits et producteurs de Touraine sur  
[www.touraineterroir.fr](http://www.touraineterroir.fr)