



Lapin à la Chimay de William et tarte à la maquée

Lapin à la Chimay de William (pour 4 personnes)

- 1 lapin coupé en morceaux
- 1 c à s de miel
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 bouteille de bière Trappiste de Chimay (grande réserve 75 cl bleu)
- 1 c à s de farine
- 25 cl de bouillon de volaille
- 1 noisette de beurre
- Un bouquet garni
- Sel et poivre du moulin

1/ Farinez les morceaux de lapin. Dans une grande poêle, faites-les dorer dans du beurre avec l'échalote hachée.

2/ Quand les morceaux commencent à prendre une belle couleur, ajoutez une cuillère à soupe de miel pour caraméliser légèrement. Quand la viande est bien dorée, débarrassez-la.

3/ Dans une cocotte, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre. Ajoutez-y le lapin, la bière, le bouillon de volaille et le bouquet garni.

4/ Laissez mijoter à feu doux pendant environ 45 minutes. La chair du lapin doit se détacher des os sans difficulté.

5/ Au moment de servir, débarrassez les morceaux de lapin et passez la sauce au chinois.

6/ Dressez le lapin sur assiette et accompagnez de pommes de terre vapeur (genre rate ou corne de gatte).



Tarte à la maquée (pour 4 personnes)

La pâte

- 125g de beurre mou
- 250g de farine
- 75ml d'eau
- 1 pincée de sel

La garniture

- 250 g de maquée ou fromage blanc
- 60 g de farine
- 1 pincée de cannelle
- 200 g de sucre très fin
- 2 œufs
- 25cl de lait entier
- 1 pincée de sel

Pour le dessus de la tarte :

- 1 cuillère à café de sucre fin
- 1 œuf

1/ Préchauffez votre four à 180°

2/ Dans un saladier, mélangez le sel, la farine et le beurre. Ajoutez l'eau progressivement, de façon à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer deux heures.

3/ Dans un saladier, travaillez la maquée en y ajoutant progressivement la farine, une pincée de cannelle, le sucre fin, les œufs et le lait. Le mélange doit être bien homogène.

4/ Étalez la pâte finement et foncez un moule à tarte de 20 cm de diamètre. Garnissez ensuite du mélange de fromage blanc.

5/ Battez l'œuf avec le sucre et étalez-le au pinceau sur le fromage blanc pour obtenir une jolie croûte. Enfourez pendant environ 45 minutes.

6/ Laissez refroidir avant de déguster.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_lapin-a-la-chimay-de-william-et-tarte-a-la-maquee?id=8963191&emissionId=5931