

# La Vieille Ferme Blanc

AOC LUBERON

La Vieille Ferme est un Vin sincère et plein d'arômes !

Je cuisine comme autrefois à la ferme, un Lapin avec du Fromage de Chèvre frais.

Dans le Vin, des notes de fleurs blanches et un côté presque exotique m'incitent à utiliser l'Ail et le Gingembre rose pour donner à l'ensemble une touche asiatique.

## RAVIOLES DE LAPIN AU CHÈVRE FRAIS, GINGEMBRE ROSE ET ÉMULSION À L'AIL NOUVEAU

Pour 6 personnes

- 2 Cuisses de Lapin
- 1L d'Huile d'Olive douce
- 6 gousses d'Ail nouveau
- Une petite poignée de gros Sel
- 1 Citron
- 200 gr de Fromage de Chèvre
- 30 gr de Gingembre rose
- 30 cl de Lait
- 10 cl Crème liquide
- 10 gr Beurre
- 1 pincée de Thym sec
- 2 jaunes d'Oeuf
- 2 paquets de pâtes à Ravioles chinoises



1. Déposer dans une casserole, les cuisses de Lapin, l'Ail en gousse, le gros Sel, les écorces de Citron et mettre à confire avec l'Huile d'Olive.
2. Lorsque le Lapin sera confit, laisser reposer tel quel et alors, à température ambiante, dépiauter la chair confite du Lapin, égoutter l'Ail et les écorces de Citron.
3. Concasser finement le Lapin et hacher le Citron. Mélanger dans une jatte en ajoutant le Gingembre rose haché et le Chèvre frais écrasé à la fourchette. Détendre avec un peu d'Huile d'Olive du confit et assaisonner. Votre farce est prête !
4. Confectionner les Ravioles en prenant le soin de bien souder au jaune d'œuf.
5. En casserole, faire bouillir le Lait, la Crème avec le Beurre, assaisonner et y faire infuser à couvert, les gousses d'Ail confites et la pincée de Thym. Passer au chinois fin en écrasant les gousses fondantes. Rectifier l'assaisonnement et au moment de servir, bien émulsionner l'infusion avec un petit mixer à main.
6. Cuire alors les ravioles dans une eau frémissante avec une poignée de gros Sel et un filet d'Huile d'Olive.
7. Servir les Ravioles en fond d'assiette et napper d'émulsion à l'Ail et au Thym. Enfin, servir la Vieille Ferme bien fraîche (10/12C°) et bonne dégustation...

