**Dos de lapin farci avec une tarte tatin de poire**

**jambon de Parme**  
**filets de dos de lapin**  
**huile d'olive**  
**céleri-rave**  
**lait**  
**noix de muscade**  
**sel et poivre**  
**choux de Bruxelles**  
**œufs**  
**crème fraîche**

**pâte filo**  
**sirop de Liège**  
**poires**  
**échalotes**  
**fond brun**  
**oignons perlés**  
**sucre**  
  
***La farce :***  
**prunes séchées**  
**Pineau des Charentes**  
**haché de poulet**  
**sel et poivre**

**Farce :** coupez les prunes en petits morceaux. Mélangez-les avec le poulet haché et assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre. Ajoutez un peu de Pineau des Charentes et mélangez bien.

**La roulade** : badigeonnez deux grandes feuilles de papier d'aluminium avec de l'huile et placez du jambon de Parme par-dessus. Battez les filets de dos à plat et posez-les sur le jambon. Placez la garniture au milieu sur les filets. Faites un rouleau et fermez les extrémités. Faites cuire au four à 185°C pendant 1 heure. Laissez reposer un moment, retirez le papier d'aluminium et remettez le rouleau au four pendant 15 minutes supplémentaires. Coupez le rouleau en tranches, juste avant de le servir.

**Purée de céleri-rave** : faites cuire des cubes de céleri-rave dans du lait. Égouttez et mélangez à la mousseline. Assaisonnez avec de la noix de muscade, du poivre et du sel.

**Flan aux choux de Bruxelles** : faites cuire à la vapeur 300 g de choux. Ajoutez 3 œufs brouillés et 2 dl de crème et réduisez en purée jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez à votre goût avec des herbes. Versez la préparation dans des ramequins huilés et placez-les dans un four à 185°C pendant 30 minutes au bain-marie.

Découpez des cercles dans la pâte filo. Saupoudrez-les d'huile d'olive et placez-les l'un sur l'autre entre des feuilles de papier cuisson. Faites-les cuire sous poids dans un four à 185°C pendant environ 10 minutes.

Faites chauffer le Pineau des Charentes avec quelques cuillères de sirop de Liège. Faites-y pocher les poires coupées en deux. Coupez les poires pochées en tranches.

Préparez une sauce à partir d'une échalote cuite à l'étouffée, avec un fond brun et le liquide de pochage. Liez la sauce si vous le souhaitez.

Laissez les oignons perlés frais caraméliser dans un peu de beurre avec une pincée de sucre.

**Dans l'assiette** : à gauche, un flan de choux de Bruxelles garni d'un oignon perlé caramélisé. A côté de cela, une tranche de lapin de dos avec une cuillère de sauce. À droite, une tourelle de purée de céleri-rave avec une rondelle de pâte filo frite et, par-dessus, une tranche de poire pochée.