

02 janvier 2007

Terrine de lapin aux pruneaux

Cette terrine m'a beaucoup plus, c'est une magnifique entrée et très originale. Elle est tirée du livre "Terrines de Marabout" ..J'espère qu'elle va vous plaire à vous aussi:



Voici la recette:

Ingrédients: 1kg de viande de lapin désossée et le foie, 10 pruneaux dénoyautés, 1 sachet de thé fort, 80g de beurre, 200g d'épaule de veau haché (en boucherie), 200g de poitrine fraîche de lard haché (en boucherie), 100g de lardons fumés, 1 cuillère à soupe de cognac, 1 oeuf, sel et poivre.

Préparation:

Coupez la chair de lapin en dés d'environ 2 cm. Dans une cocotte, faites fondre le beurre et faites-y revenir les lardons et les morceaux de lapins. Laissez rissoler à feu doux 30 minutes.

versez dans un grand saladier l'épaule de veau et la poitrine de lard hachées, salez, poivrez puis ajouter l'oeuf et le cognac. Mélangez bien pour amalgamer le tout en un hachis homogène.

Préparez 25 cl de thé et faites-y tremper les pruneaux pendant une vingtaine de minutes. Puis les égouttés.

dressez la terrine: versez une partie du hachis dans la terrine, disposez une couche de dés de lapin et de lardons et quelques pruneaux. C'est le moment de poser le foie (coupé lui aussi en dés) de lapin au milieu de la terrine si vous aimez cela. Versez une autre couche de hachis et à nouveau des dés de lapin et de lardons, des pruneaux. Finissez par du hachis. Tassez le tout.

faites cuire au bain-marie, à four moyen thermostat 5/6 pendant 2 heures. Laissez refroidir et placez 2 jours au réfrigérateur avant de déguster, ce que je n'ai pas fait, trop impatiente d'y goûter.



Cette recette est très facile à faire et de plus très goûter, il faut juste un peu de temps pour la réaliser, c'est tout!!!!
