

Terrine de lapin aux herbes et aux pistaches



Ingrédients pour 4 personnes :

un lapin ou 4 cuisses
un oignon jaune
une botte d'oignons nouveaux
une demi-botte de persil plat
une demi-botte d'estragon
une c. à soupe d'huile d'olive
3 feuilles de gélatine
4 c. à soupe de pistaches vertes hachées (au couteau)
sel, poivre

Préparation :

Cuire la lapin.

Pelez et hacher l'oignon jaune. Dans une cocotte, faire revenir le lapin dans l'huile avec l'oignon. Salez, poivrez, couvrez d'eau. Egouttez, conservez le bouillon.

Préparer le bouillon.

Pelez les oignons nouveaux. Faites-les blanchir 7 min dans le bouillon. Egouttez. Mettez la gélatine à tremper dans l'eau. Prélevez 40 cl. de bouillon, filtrez-le. Mélangez à la gélatine. Versez-en une fine couche au fond d'une terrine. Mettez au frais 10 min.

Monter la terrine.

Effilochez la viande. Ajoutez les herbes et les pistaches hachées. Assaisonnez. Mettez le lapin et les oignons dans la terrine. Versez le reste du bouillon. Mettez 4h au frais. Servez.