

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TERRINE DE LAPIN AUX PISTACHES

Pour une terrine en fonte de 28X11X8 cms

295g chair de lapin + le foie - 175g échine de porc - 315g gorge de porc - 1 oeuf - 9g sel - 2g poivre moulu - 10cl cognac - 10cl marsala - 25g pistaches - une crêpe - 2 feuilles de laurier -

La veille, dans une boîte hermétique placer la chair de lapin coupée en cubes, l'échine et la gorge de porc coupées en cubes, l'oeuf légèrement battu, le sel, le poivre et les alcools. Mélanger. Fermer la boîte, placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, préchauffer le four à 180° (th.6). Tapisser la terrine avec la crêpe. Hacher le contenu de la boîte hermétique, ajouter les pistaches, mélanger. Faire une couche de la moitié de chair au fond la terrine, placer dessus le foie coupé en lamelles, puis remplir avec le reste de chair. Disposer les feuilles de laurier, refermer la crêpe. Chauffer de l'eau, placer la terrine dans un plat à gratin. Remplir le plat d'eau. Enfourner et cuire 1H00. Laisser refroidir la terrine avant de la placer dans le réfrigérateur. A déguster 24h00 plus tard ou mieux 48h00.