



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

La Terrine de Lapin de belle-maman

Il vous faut : 1 terrine avec couvercle en terre style terrine alsacienne, j'ai donc utilisé la mienne. Elle permet une cuisson parfaite, moelleux à coeur.



Ingrédients

Pour la terrine:

- 1 lapin entier
- 1 kg de porc pas trop gras à hacher
- 500 g de lard salé (en tranches épaisses)
- 2 sachets de gelée au Madère

Pour la marinade :

- 1 bouteille de vin blanc sec (75 cl)
- 50 ml de cognac
- 3 ou 4 branches de persil
- 4 grosses échalotes
- 1 gousse d'ail
- Thym et laurier
- Poivre & sel
- Noix de muscade

La veille :

Désosser le lapin complètement après l'avoir laissé reposer une nuit avant si c'est un lapin de votre propre élevage. Couper ensuite la viande de lapin en lanières assez larges. Trier les gros morceaux pour hacher.

Préparer la marinade :

Hacher les échalotes, l'ail et le persil. Dans un plat se fermant hermétiquement, ajouter à la viande de lapin le vin blanc et le cognac ainsi que l'assaisonnement, les épices et les herbes aromatiques.

Le jour J :

Hacher la viande de porc, le lard fumé et les gros morceaux de lapin. Assaisonner à votre goût avec du poivre, du sel et de la muscade râpée.

Dans une terrine se couvrant, disposer au fond une couche épaisse de farce, déposer dessus les lanières de lapin en prenant soin de bien recouvrir la farce, faire une fine couche avec le persil et les condiments.

Poser dessus une 1/2 feuille de laurier et un petit brin de thym. Répéter encore 2 fois les couches en terminant par une couche de farce. Verser dessus le jus restant de la marinade.

Couvrir, enfourner et cuire à four chaud Th 6/7 environ 2H00 + 30 min à découvert pour dorer le dessus.

Avant la fin des 30 dernières min, préparer la gelée avec 500 ml d'eau et 2 sachets de gelée mère.

Sortir la terrine, prélever un peu de jus de cuisson et mélanger avec la gelée. Verser sur la terrine encore chaude.

Laisser refroidir complètement et placer au réfrigérateur au moins 24H00 avant de déguster pour une plus grande facilité de découpe.

Délicieux avec des frites bien chaudes et de la salade verte bien assaisonnée.