



A base de viande
Terrine de lapin



25h05	30 min	35 min	24h	312
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation du lapin et des aromates

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Désosser le lapin.
- 3 Cette opération peut être réalisée par le boucher.
- 4 Retirer la couenne de la poitrine de porc.
- 5 Passer le lapin et le porc au hachoir.
- 6 Il est impératif de hacher et non de mixer la viande pour garder une texture moelleuse.
- 7 Eplucher l'oignon et l'ail. Les mixer.
- 8 Si vous avez un foie de lapin, mixez-le avec l'oignon et l'ail.
- 9 Mélanger le lapin, le porc, l'oignon, l'ail, le sel, le poivre, le Cognac et les pistaches dans un saladier.
- 10 L'idéal est de laisser reposer cette préparation quelques heures au frais afin que tous les arômes se mélangent.

250 g **Lapin**
200 g **Poitrine de porc**
40 g **Pistaches**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Poivre noir**
1 c. à soupe **Cognac**
4 g **Sel**

Étape 2

Cuisson de la terrine

- 1 Verser le mélange dans une petite terrine.
- 2 Remplir d'eau un plat creux, poser la terrine dedans

(cuisson au bain-marie) et enfourner pendant 35 minutes.

- 3** Sortir du four et laisser refroidir avant de placer au frais. Patienter 24 heures avant de déguster la terrine.

Étape 3

Dressage

- 1** Patienter 24 heures avant de déguster la terrine en tranches.