



A base de viande

Lapin en gelée de mirabelles



14h15 **45 min** **1h30** **12h** **402**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la terrine

1.2 kg **Lapin**
250 g **Mirabelle(s)**
250 g **Oignon(s)**
2 **Carotte(s)**
1 **Poireau**
1 botte(s) **Ciboulette**
6 **Feuille de gélatine**
1 **Bouquet garni**
2 **Gousse(s) d'ail**
4 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
0.5 c. à soupe **Gros sel**
5 grain(s) **Poivre**

Étape 1

Cuisson du lapin

- 1 Peler les carottes à l'aide d'un économiseur et les couper en tronçons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Couper les racines du poireau, le fendre dans la longueur à l'aide d'un couteau d'office et le laver soigneusement sous l'eau froide.
- 3 Peler les oignons et les piquer avec les clous de girofle.
- 4 Peler les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Mettre le lapin entier dans une cocotte puis ajouter les carottes, le poireau, les oignons et l'ail.
- 6 Recouvrir d'eau froide à hauteur puis ajouter le bouquet garni, le gros sel et le poivre.
- 7 Porter à ébullition et retirer les impuretés remontant à la surface à l'aide d'une écumoire.
- 8 Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 1h30.

Étape 2

Montage de la terrine

- 1 Egoutter le lapin à l'aide d'une écumoire et le déposer dans un grand plat.

- 2 Désosser le lapin à la main et récupérer la chair.
- 3 Mettre la chair dans un saladier et recouvrir de film alimentaire pour qu'elle ne se dessèche. Réserver au frais.
- 4 Filtrer le bouillon à travers un chinois au-dessus d'un saladier.
- 5 Remettre le bouillon dans la cocotte et porter à ébullition jusqu'à ce qu'il réduise de moitié.
- 6 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes. Les égoutter en les essorant entre les doigts puis les incorporer dans le bouillon chaud.
- 7 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois pour que la gélatine se dissolve bien.
- 8 Tapisser le fond d'une terrine avec du film alimentaire.
- 9 Laver les mirabelles et les couper en deux. Les dénoyauter à l'aide d'un couteau d'office puis les couper en quartiers.
- 10 Hacher la moitié de la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Laisser l'autre moitié entière.
- 11 Déposer une couche de mirabelles au fond de la terrine et parsemer de ciboulette hachée.
- 12 Recouvrir avec la moitié de la chair du lapin en tassant bien avec le dos d'une cuillère à soupe.
- 13 Disposer les brins entiers de ciboulette en les espaçant bien puis recouvrir avec le reste de mirabelles.
- 14 Disposer enfin le reste de lapin puis verser le bouillon tiède à l'aide d'une louche.
- 15 Tapoter légèrement le fond de la terrine sur une table afin de faire remonter d'éventuelles bulles d'air.
- 16 Recouvrir la terrine de film alimentaire et entreposer au frais pendant 12 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Découper la terrine en tranches épaisses à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Pour faciliter la découpe, tremper la lame du couteau sous l'eau chaude.
- 3 Servir bien frais en entrée.