



A base de viande

Petits bocaux de pâté de lapin



1h55

TEMPS TOTAL

25 min

PRÉPARATION

1h30

CUISSON

0

REPOS

406

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les pâtés de lapin

1.5 kg **Lapin**
500 g **Poitrine de porc**
300 g **Epaule(s) de veau**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Echalote(s)**
15 cl **Vin blanc**
1.5 cl **Cognac**
0.5 botte(s) **Persil plat**
3 feuille(s) **Laurier**
2 branche(s) **Thym**
17 g **Sel**
1 c. à café **Poivre**
1 c. à café **Quatre-épices**

Étape 1

Préparation des viandes

- 1 Détailler le lapin en morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Les os de lapin se brisent facilement, il faut donc détacher les différents morceaux aux jointures pour éviter que de petits morceaux d'os s'éparpillent dans la viande.
- 3 Désosser le lapin à l'aide d'un couteau d'office et réserver la viande, au fur et à mesure, dans un grand saladier.
- 4 Détailler la viande de veau en gros dés à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Détailler la poitrine de porc en gros dés à l'aide d'un couteau de chef.

Étape 2

Préparation des pâtés de lapin

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6).
- 2 Éplucher les échalotes à l'aide d'un couteau d'office, les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Laver le persil et le sécher sur quelques feuilles de

papier absorbant.

- 4 L'effeuiller puis le hacher à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Effeuiller le thym.
- 6 Hacher finement le laurier à l'aide d'un couteau de chef.
- 7 Placer les viandes, le Cognac, le vin blanc, les œufs, le persil, les échalotes, le thym, le laurier, le sel, le quatre-épices et le poivre dans le bol d'un robot.
- 8 Mixer finement.
- 9 Laver soigneusement les bocaux, les essuyer à l'aide d'un torchon propre.
- 10 Retirer les couvercles des bocaux en pressant sur le cerclage métallique qui les entoure.
- 11 Remplir les bocaux de pâté de lapin à l'aide d'une cuillère à soupe jusqu'au niveau maxi indiqué sur les bocaux (soit environ à 2 cm du bord).
- 12 Enfourner et compter 30 minutes de cuisson.
- 13 Il est possible de suivre la progression de la cuisson à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Les pâtés sont cuits quand ils atteignent 80°C à cœur.

Étape 3

Stérilisation des petits bocaux de paté de lapin

- 1 Sortir les bocaux du four, les laisser refroidir sur une grille.
- 2 Nettoyer les bords des bocaux à l'aide d'un papier absorbant humide.
- 3 Porter un grand volume d'eau à ébullition dans une grande casserole et y plonger les joints.
- 4 Les sortir de l'eau à l'aide d'une cuillère en bois, les étaler sur des torchons propres pour les faire sécher.
- 5 Fixer les couvercles sur les bocaux.
- 6 Placer les joints dans l'emplacement prévu sur les couvercles des bocaux puis fermer les bocaux.
- 7 Placer les bocaux dans un faitout en les entourant de torchons pour qu'ils ne s'entrechoquent pas pendant la stérilisation.
- 8 Selon la contenance du faitout, il sera peut être nécessaire d'empiler les bocaux, veiller également à placer des torchons entre les différents étages de bocaux.
- 9 Remplir le faitout d'eau au dessus du niveau des bocaux de pâté puis le fermer.
- 10 S'il s'agit d'une cocotte minute, ne pas la mettre sous pression.
- 11 Porter à ébullition et stériliser les bocaux pendant 1 heure.
- 12 Laisser les bocaux refroidir dans le faitout sans en retirer l'eau.
- 13 Sortir les bocaux du faitout et les essuyer à l'aide d'un torchon avant de les ranger.
- 14 Vérifier que les bocaux sont hermétiquement fermés et que la stérilisation a été efficace. Ils ne doivent pas

s'ouvrir lorsqu'on soulève le muselet.

Étape 4

Dressage

- 1** Ouvrir un bocal de pâté de lapin en tirant sur le joint.
- 2** Démouler la pâté en passant un couteau d'office tout autour du bocal et le présenter sur une assiette.