

Recette Terrine de lapin



Niveau de difficulté :
2 / 4

Nombre de personne :
12 personnes

Note des internautes :
3 / 5

Temps de préparation
2 h + 1 h pour la marinade

Traitement thermique :
2 h

Bocal conseil :
3 Bocaux Le Parfait Super (125,
350 et 500 ML)

Auteur :
Le Parfait

Liste des ingrédients

- 1 lapin de 1.8 kg (ou 3 râbles) et son foie
- 1 kg d'échine de porc désossée
- 500 g de lard gras frais
- 2 crépines de porc
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 6 échalotes
- 6 oeufs
- 30 g de sel fin
- 20 cl d'armagnac
- 1 pincée de 4 épices
- 1 bouquet de thym
- 15 g de poivre noir moulu

Marche à suivre

1. Désossez le lapin en retirant tous les nerfs. Coupez la chair du râble et les filets des cuisses en dés. Parez le foie et coupez-le en petits dés. Passez le reste de la chair du lapin avec l'échine de porc et le lard coupé en cube au hachoir à grille moyenne.
2. Pelez et hachez les échalotes. Faites les fondre 2 à 3 minutes dans une poêle avec l'huile, puis faites-y sautez les dés de foie de lapin 2 minutes. Ajoutez cette préparation au hachis avec tous les ingrédients, sauf les dés de lapin et quelques branches de thym. Malaxez puis ajoutez les dés de lapin et laissez mariner 1 heure au frais.
3. Coupez les crépines en morceaux de 5 cm de côté. Prenez les bocaux ébouillantés et séchés, tapissez-les avec un morceau de crépine, disposez une demi branche de thym et tassez la préparation dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Posez une demi branche de thym et un morceau de crépine sur le dessus.
4. Fermez les bocaux hermétiquement. Placez-les dans le stérilisateur, recouvrez d'eau et faites-les stériliser 2 heures à partir de l'ébullition. Laissez refroidir dans le stérilisateur. Sortez les bocaux et vérifiez la fermeture.