

Terrine de lapin



Ingrédients :

- Un lapin désossé de façon à avoir 800 gr de viande.(on garde les os)
- 400 gr de viande de porc (échine ou poitrine)
- 400 gr de talon de jambon.
- Aromates divers, romarin,thym,laurier.
- Deux oignons, deux gousses d'ail., une carotte.
- Du sel (8 gr par livre de viande) et du poivre (2 gr par livre)
- 1 cuillère à soupe d' armagnac ou de cognac et un œuf.

Recette :

Préparation de la gelée.

On met dans une casserole les os cassés grossièrement, la carotte, un oignon, on couvre d'eau et on laisse cuire.

Préparation de la terrine.

On hache toutes les viandes, l'oignon , l'ail et on mélange tout les ingrédients avec l'œuf et le cognac.

On place le tout dans terrine en terre et on mouille avec la gelée puis on fait cuire au bain marie à 150 degrés au moins trois heures.