

Pâté de lapin

Ingrédients :

*Derrière d'un
lapin
1 kg d'échine de
porc
(ou de gorge)
2 œufs
sel, poivre
4 épices, vin blanc
thym ou romarin
sarriette ou cerfeuil
1 ou 2 gousses d'ail
échalote (facultatif)*



Couper en morceaux le porc et le mettre dans un saladier. Découper à cru le râble et les cuisses du lapin. Tailler des aiguillettes dans le râble et les mettre dans un récipient avec du cognac ou de l'armagnac. Mélanger porc et lapin sans les aiguillettes.

Hacher grossièrement les deux viandes.

Ajouter les œufs entiers puis le persil et les aromates. Faire cuire avec un peu de vin blanc les os de lapin ; saler et poivrer. Réduire.

Dans une terrine, poser une couche de hachis puis disposer quelques aiguillettes et continuer ainsi.

Filtrer la réduction, ajouter cognac ou armagnac. Arroser la terrine remplie.

Faire cuire 1h30 au four au bain-marie.

A cuisiner l'avant-veille du repas.