

Terrine de lapin aux tomates séchées et aux olives, en robe de lard

Préparation: assez long

Cuisson 2 h

Réfrigération 24 h (je dirais plutôt 48 h)

Les ingrédients pour 6 personnes (je dirais 8)

1 lapin

250 g d'échine de porc

200 g de très fines tranches de lard fumé

200 g de tomates séchées (j'en ai mis 150 g)

100 g d'olives vertes dénoyautées (j'en ai mis 75 g)

2 échalotes

1 oeuf

10 cl de cognac (7,5 cl pour moi mais j'utilise un cognac 30 ans d'âge)

6 brins de persil

1/2 c à c de quatre-épices

Poivre

1/2 c à c de sel (plus pour moi)

Désosser entièrement le lapin en réservant les 2 râbles. C'est cette partie qui prend le plus de temps. Je n'ai pas mis de temps de préparation exprès car tout dépend du coup de main de chacun pour le désossage.

Hacher le reste de chair ainsi que l'échine de porc. Mettre les 2 viandes hachées dans un saladier. Ajouter le cognac, le quatre-épices (j'en ai mis un peu plus qu'indiqué) du poivre et le sel. Pour le sel 1/2 c à c n'est pas suffisante, j'en ai mis plus, mais il ne faut oublier que le lard en cuisant va lui aussi libérer du sel. Il faut donc ajuster en goûtant une petite boulette du hachis que vous ferez cuire à la poêle. La goûter refroidie, car un plat froid demande plus de sel qu'un plat chaud. Cela vous permettra également d'ajuster la proportions d'épices.

Couper les tomates séchées en morceaux, les olives en 2 dans la longueur, ciseler les échalotes et le persil et ajouter le tout au hachis avec l'oeuf. Bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement.

Tapisser la terrine de tranches de lard fumé, poser la moitié de la préparation, tasser, disposer les 2 râbles et recouvrir du reste de hachis. Tasser à nouveau et couvrir avec le reste des tranches de lard fumé.

Cuire 2 h au four préchauffé à 150° dans un B.M. sans mettre le couvercle de la terrine. Vous ne le mettez que si vous voyez que le dessus devient trop grillé.

Au bout de 2 h sortir la terrine du four, la laisser tiédir, poser un papier film dessus puis un poids de 1 kg (ou utiliser une boîte de conserve) et laisser refroidir complètement. Placer alors la terrine au frigo et attendre 24 ou plutôt 48h avant de la servir accompagnée d'une salade verte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>