

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TERRINE DE LAPIN AUX PISTACHES**

**Pour une terrine avec couvercle de 28X11X8 cms :**

**400g chair de lapin - 100g lard gras - 50g poitrine de lard fraîche - 25g pistaches - 2 cl cognac - 1 oeuf - 30g farine - 60g crêpine - 3 feuilles de laurier - 7g sel fin - 1g poivre -**

**Préchauffer le four à 150°C (th.5).**

**Dénervé la chair de lapin (s'il y a lieu). Détailler en cubes les viandes (lapin, poitrine et lard). Les hacher au mixeur avec le sel et le poivre. Dans un saladier mélanger les viandes hachées avec l'oeuf, le cognac, la farine et les pistaches. Tapisser la terrine à l'aide de la crêpine (lavée à l'eau froide et essorée dans les mains) en la faisant déborder du moule. Répartir la farce en tassant. Rabattre la crêpine, couper l'excès. Poser le couvercle. Enfourner et cuire 1h00. Sortir, laisser refroidir. Entreposer au réfrigérateur. A consommer 24h00 ou même mieux 48h00 plus tard.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr