

Terrine de lapin aux pistaches



Préparation : 20 mn si le lapin est désossé

Cuisson : 1 h 40 mn

A faire au moins 24 h à l'avance

Les ingrédients pour 8 personnes :

1 gros lapin désossé

50 g de mie de pain

100 g de crème fraîche épaisse

2 oeufs

50 g de pistaches nature décortiquées

1 c à s de rhum ambré

24 feuilles de persil plat

1/2 c à c de muscade râpée

1 c à c de baies roses

2 c à c de sel

1 c à c de poivre moulu

4 feuilles de sauge

1 c à s d'huile

Une fois le lapin désossé il reste environ 800 g de chair. Réserver foie et rognons. Couper le râble en lanières de 1 cm et les mettre dans un saladier avec les rognons. Ajouter le rhum et mélanger.

Émietter le pain dans le bol d'un robot et ajouter la crème et les oeufs. Mixer. Couper la chair restante du lapin en gros cubes et les mettre dans le bol du mixer avec le foie.

Ajouter les feuilles de persil, sel, poivre et muscade. Mixer jusqu'à l'obtention d'une fine préparation. Incorporer les pistaches et les baies roses et mélanger avec une cuillère.

Huiler la terrine avec un pinceau et verser une partie de la préparation hachée dans la terrine, disposer des lanières de râble, remettre de la préparation hachée, des lanières et terminer avec la préparation hachée. Bien tasser.

Lisser la surface, la huiler et mettre les feuilles de sauge, les huiler elles aussi.

Couvrir la terrine et la cuire dans le four préchauffé à 150° pendant 1 h 30 puis retirer le couvercle et cuire encore 10 mn. Laisser refroidir et mettre au frais au moins 24 h avant de déguster.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>