



(Source : Jeanne GIRARDOT, www.tartinejeanne.com)



Terrine de lapin aux noisettes et pruneaux d'Agen

Ingrédients:

- 1 lapin de garenne
- 10 pruneaux dénoyautés
- 2 poignées de noisettes entières décortiquées
- 300 g de lardons
- 300 g de bardes de lard
- 1 œuf
- 3 biscottes
- 10 cl de lait
- 1 petit verre d'Armagnac
- 1 grosse noix de beurre
- 1 brin de romarin
- 1 brin de thym
- 1 pincée de carvi
- 1 pincée de 4 épices
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 1 cuillère à café de mélange de poivres concassés

Préparation :

Pour une belle terrine :

Découpez et désossez le lapin. Découpez quelques lamelles dans les blancs réservez. Mettez le reste de la viande dans le bol du mixeur. Ajoutez les lardons, les épices, les aromates, le poivre, le sel, l'œuf, les biscottes, le lait, la barde, l'Armagnac et mixez le tout assez finement.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et saisissez les lamelles de viande. Réservez. Faites griller les noisettes 5 minutes au four.

Coupez les pruneaux en petits morceaux et ajoutez-les ainsi que les noisettes grillées, à la viande hachée. Mélangez bien l'ensemble. Préchauffez le four à 150°C et préparez un grand plat large avec de l'eau.

Dans le fond d'une terrine versez une première partie du mélange. Disposez les morceaux de viande revenus sur le mélange et versez le reste de la viande hachée. Tassez bien et refermez la terrine.

Placez au four et laissez cuire 1h30 à 150°C. Laissez refroidir et mettez au frais. Attendez 48 heures avant de déguster.

Pour en faire des bocaux

Préparez le même mélange et disposez dans des bocaux. Nettoyez bien le couvercle et refermez fermement. Placez dans un autocuiseur et remplissez d'eau. Il faut que l'eau dépasse largement les couvercles.

Laissez cuire une heure à partir du sifflement. Laissez refroidir dans l'eau de cuisson pour éviter le choc thermique.

Suggestion de vin : Monbazillac