



(Source : <http://www.750g.com>, recette de Laura)



Pâté de lapin de garenne

Temps de préparation : 40 minutes
Cuisson : 60 minutes

Ingrédients pour six personnes :

- persil
- 25 g de sel
- 7 g de poivre
- 60 g de beurre
- 7 gousses d'ail
- 7 échalotes
- 550 g de poitrine de porc
- 500 g de gras de lard
- 600 g de viande de lapin de garenne
- 1 crêpine de porc

Préparation:

Désossez votre ou vos lapin(s) de garenne, vous devez obtenir 600g de viande.

Retirez la couenne et les morceaux d'os du lard, coupez en lamelles.

Coupez aussi la poitrine en morceaux.

Lavez les échalotes, émincez-les, épluchez l'ail et hachez-le, lavez aussi le persil.

Mixez les aliments ensemble, à l'exception de la couenne et de la poitrine, pour conserver de la texture.

Mettez dans un saladier et mélangez avec le sel et le poivre en homogénéisant bien.

Préchauffez votre four à 180°C.

Tapissez votre terrine de la couenne, puis ajoutez la préparation, finissez avec la crêpine.

Enfournez et laissez cuire 1 heure, puis laissez refroidir.

Ce pâté se conserve au frais 4 jours maximum.