

GÂTEAU DE LAPIN EN GELÉS

par Joseph Viola



Ingrédients : pour 1 terrine de 5 personnes

1 pièce de lapin
3.5 cl de Cognac
1 c/s d'échalotes ciselées

Poivre moulu blanc
0.3 cl de vin blanc
Thym fleur moulu
0.5 litre gelée

Recette:



Gâteau de lapin en gelée © P.Faus

Tailler un lapin en 13 morceaux,
hacher les foies grossièrement, couper les rognons en 2
et laisser mariner 48 heures.
Dans la terrine, un fond de gelée.
Ajouter les morceaux de lapin en les panachant,
mettre au $\frac{3}{4}$ du moule et la marinade + gelée.
Cuisson au four, au bain-marie pendant 4 heures, à 160 degrés.
Au terme de la cuisson,
remettre de la gelée.
Laisser reposer 12 heures avant de servir.
Servir, cornichons, mesclun.



Bon Appétit