

RECETTE CUISINE des GONES

TERRINE DE LAPIN

Ingrédients pour 6 à 8 Personnes

- 600 gr d'échine de porc
- 600 gr de chair de lapin
- 2 à 3 oignons selon la grosseur
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- du persil
- 1 verre de porto ou cognac
- 1 branche de thym
- feuilles de laurier
- Sel, poivre

Recette:

- Passez l'échine de porc et la chair du lapin au hachoir avec les oignons, l'ail et le persil (grosse grille).
- Une fois tout hacher, mélangez avec vos mains
- Ajoutez les œufs, le porto, le thym émietté.
- Salez, poivrez, on compte 20gr de sel au kg et 3 gr de poivre au kg
- mélangez le tout.
- Mettre la farce en terrine puis posez des feuilles de lauriers sur le dessus et faites cuire au four, à couvert et au bain-marie.
- Pendant 1 heures 30 à 180° C.

- Laisser refroidir et placer 2 jours minimum au réfrigérateur avant dégustation.

Bon Appétit

