

Terrine de Lapereau au vin blanc



Marinade : 4h

Cuisson 2h, à préparer la veille

Ingrédients 6 personnes :

- 1 lapereau de 1,5 kg coupé en morceaux
- 2 oignons hachés, thym
- 1 bouteille de vin blanc
- 5 feuilles de gélatine
- 1c à s de baies roses, 1c à c de graines de coriandre
- 1 bouquet de persil plat et un d'estragon, sel, poivre

Marinade :

Déposez les morceaux de lapin dans une cocotte allant au four, avec le hachis d'oignons, le thym effeuillé, la coriandre et la moitié des baies roses. Salez, Poivrer. Arrosez de vin blanc jusqu'à hauteur. Couvrez et laissez macérer au frais 4h minimum.

Cuisson :

Préchauffez le four th6 (180°) puis placez la cocotte pour 2h. Sortez la terrine du four, versez le contenu dans une passoire en récupérant le jus de cuisson.

Terrine :

Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide, l'essorer dans les mains puis l'incorporer dans le jus de cuisson en fouettant pour la dissoudre. Coulez un cm de ce bouillon dans le fond de la terrine et placez au frigo 15mn.

Rincez les herbes, les effeuiller et les hacher. Réservez les plus belles en décor pour le fond de la terrine avec quelques baies roses.

Désossez le lapin. Hachez grossièrement la viande, mêlez y les herbes et les baies roses. Remplissez la terrine puis versez délicatement le bouillon refroidi en le faisant pénétrer par les côtés.

Laissez refroidir puis mettre au frais jusqu'au lendemain.