A base de viande

Rillettes de lapin

25h15	30 min	45 min	24h	287
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Inrgédients pour les rillettes

- 300 g **Lapin**
- 100 g **Graisse de canard**
- 80 ml **Vin blanc**
- 80 ml **Eau**
- 20 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Romarin**
- 3 g **Sel**
- 1 c. à café **Poivre noir**
- 5 cl **Cognac**

Étape 1

Cuisson du lapin

1. Découper le lapin en morceaux.
2. Faire fondre le beurre, ajouter le lapin et laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes en retournant les morceaux de temps en temps. Ils doivent colorer légèrement.
3. Ajouter l'eau, le vin blanc, le sel et le poivre.
4. Laisser mijoter à couvert pendant 1 heure.
5. En fin de cuisson, les morceaux doivent être tendres et se détacher facilement.

Étape 2

Préparation des rillettes

1. Egoutter le lapin et le laisser refroidir.
2. Vous pouvez conserver le jus pour une autre utilisation culinaire (risotto, soupe...).
3. Désosser le lapin avec précaution.
4. Disposer le lapin dans un saladier et l'écraser avec une fourchette.
5. Le mettre dans la cocotte avec la graisse de canard

(garder une cuillère à soupe de graisse de canard). Faire chauffer à feu doux tout en mélangeant avec une grande fourchette.

6. Ajouter le Cognac et le romarin, mélanger et éteindre le feu.
7. Verser les rillettes encore chaudes dans une terrine.
8. Faire fondre le reste de graisse et verser sur la terrine.
9. Cette étape permet de mieux conserver les rillettes.
10. Laisser refroidir les rillettes, puis les placer au frais. Patienter au moins 1 journée avant de déguster.