*A base de viande*

# Terrine de lapin

| 25h05 | 30 min | 35 min | 24h | 312 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

- 250 g **Lapin**
- 200 g **Poitrine de porc**
- 40 g **Pistaches**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à café **Poivre noir**
- 1 c. à soupe **Cognac**
- 4 g **Sel**

**Étape 1**

## Préparation du lapin et des aromates

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Désosser le lapin.
3. Cette opération peut être réalisée par le boucher.
4. Retirer la couenne de la poitrine de porc.
5. Passer le lapin et le porc au hachoir.
6. Il est impératif de hacher et non de mixer la viande pour garder une texture moelleuse.
7. Eplucher l'oignon et l'ail. Les mixer.
8. Si vous avez un foie de lapin, mixez-le avec l'oignon et l'ail.
9. Mélanger le lapin, le porc, l'oignon, l'ail, le sel, le poivre, le Cognac et les pistaches dans un saladier.
10. L'idéal est de laisser reposer cette préparation quelques heures au frais afin que tous les âromes se mélangent.

**Étape 2**

## Cuisson de la terrine

1. Verser le mélange dans une petite terrine.
2. Remplir d'eau un plat creux, poser la terrine dedans

(cuisson au bain-marie) et enfourner pendant 35 minutes.

3 Sortir du four et laisser refroidir avant de placer au frais. Patienter 24 heures avant de déguster la terrine.

**Étape 3**

## Dressage

1 Patienter 24 heures avant de déguster la terrine en tranches.