

## Terrine de lapin

Pour 10 personnes

### **Ingrédients**

2kg de viande de lapin  
500g de porc (sauté ou échine)  
200g de veau  
2 oignons – 2 gousses d'ail  
persil, sel, poivre, thym, laurier  
olives vertes ou pistaches ou pruneaux  
un peu de cognac ou vin blanc  
10 tranches très fines de poitrine de porc



Assaisonnement pour 1kg de farce : 20g de sel, 4g de poivre, 1g de muscade

Désosser le(s) lapin(s).

Faire cuire les os dans un bouillon, cela servira à arroser la terrine ce qui fera de la gelée.

Hacher les viandes, oignons, ail, persil. Couper en petits morceaux les olives ou pistaches ou pruneaux.

Bien mélanger avec les autres ingrédients + un peu de bouillon (le thym émietté), saler, poivrer.

Tapisser une terrine avec les tranches de poitrine.

Disposer la farce, bien la tasser. Ajouter 2 feuilles de laurier sur la préparation.

*Ne pas remplir trop le récipient : risque de débordement et perte de la gelée.*

Couvrir avec le couvercle et cuire au four à 180° pendant 1H15 / 1H30.

<http://www.vasvoir.fr>