

A LA CUISINE

ROSE

Terrine de lapin

1 petit lapin en morceau

300 g de filets de volaille

1 feuille de laurier

½ bouteille de vin blanc

½ cuillère à soupe de sel

1 cuillère à soupe de thym

½ cuillère à café de sucre

-
- Faire cuire le lapin avec le vin et le laurier.
 - Désosser le lapin.
 - Faire réduire le jus de cuisson à 7 ou 8 cl.
 - Hacher la volaille.
 - Mélanger le lapin et la viande hachée.
 - Ajouter le jus réduit, le sel, le thym et le sucre.
 - Faire cuire en terrine 1 heure à 160°C.

<https://www.facebook.com/champagneexperiencesgastronomiques/>

