

TEMPS DE PRÉPARATION

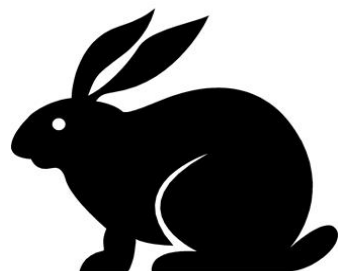
Entrée

20
minutes

TEMPS DE CUISSON

4
heures

POUR 6 PERSONNES



Rillettes de lapin à l'ail nouveau et au romarin

INGRÉDIENTS

1 lapin de 1.4 kg (sans les abats)
300 g de lard gras demi-sel
1 oignon moyen
1 carotte moyenne
1 morceau de coeur de céleri branche
2 brins de romarins frais
1 feuille de laurier – 2 gousses d'ail nouveau
50 cl de vin blanc sec
Sel et poivre

INSTRUCTIONS

Dans le robot hachez le lard avec une grille moyenne.
Pelez l'oignon, le hacher finement.
Epluchez la carotte et la couper en 2
Détaillez le céleri en rondelles
Débarassez les gousses d'ail de leur enveloppe, les couper en 4.
Faites fondre le lard à feu doux dans une cocotte en fonte.
Mettez à blondir la viande de lapin.
Ajoutez le romarin, le laurier, sel, poivre oignon, ail, carotte et céleri.
Mélangez et mouillez de vin.
A ébullition, couvrez et laissez cuire 4 heures à feu doux.
Au terme de la cuisson, enlevez le laurier, thym et carotte.
Laissez tiédir puis désossez le lapin très méticuleusement puis émietter le lapin à la fourchette. Remettez les morceaux émiétés dans la cocotte contenant le reste de lard fondu.
Mélangez bien puis disposez les rillettes obtenues dans une terrine. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.

Ces rillettes se conservent 10 jours en les protégeant avec du saindoux versé fondu sur la viande encore tiède.



lapin, oignon, carottes, céleri branche, lard

RECETTES

