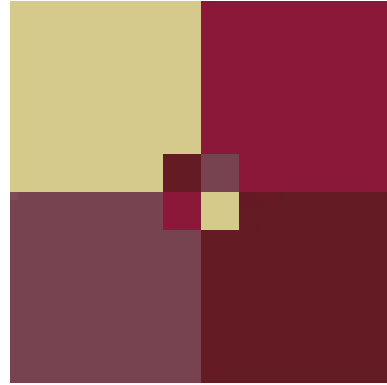


Rillettes de Lapin

Ingédients :

Pour 8 personnes :

- 1 beau lapin entier 1,5 Kg
- 200 g de graisse d'oie ou de canard
- 2 gros oignons
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 25 cl d'eau
- 20 cl de vin blanc
- 1 cube bouillon
- Epices (sel de Guérande, poivre du moulin, noix de muscade)



Recette de [Cellar Du Vin.com](http://CellarDuVin.com)

Recette :

Découpez le lapin en morceaux. Le mieux est d'utiliser un couteau pour le désarticuler et éviter au maximum les éclats d'os. Faire chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une cocotte et y faire revenir les morceaux de lapin.

Réservez les morceaux de lapin. Déglacez la cocotte avec l'eau et le vin blanc et portez à ébullition. Ajoutez les oignons émincés, le cube bouillon, et le bouquet garni. Mélangez bien cette sauce, puis rajoutez les morceaux de lapin.

Assaisonnez généreusement avec le gros sel de Guérande, le poivre du moulin et la noix de muscade. Laissez mijoter à couvert sur feu doux pendant 4 heures.

Après les 4 heures de cuisson, désossez à la main ou à la fourchette les morceaux de lapin dans un saladier. Attention à éviter d'éventuels petits éclats d'os. Effilochez la viande en morceaux de votre convenance (petits ou gros morceaux). Mélangez longuement la viande dans le saladier et n'hésitez pas à incorporer une ou deux cuillérées à soupe du bouillon de cuisson (cela permettra de lier la pâte).

Versez le mélange dans une terrine tassez bien pour éviter les bulles d'air. Faire fondre la graisse d'oie et la versez la graisse liquide à la surface de la terrine.

Laissez reposer au moins 24 heures au réfrigérateur.

Accompagnement :

Accompagnées d'un Bourgogne Aligoté, sur un lit de salade mâche, ces rillettes feront une très belle entrée.

Notes :