

TERRINE DE LAPIN AUX PRUNEAUX AU MONTLOUIS

Composition :

Un beau lapin,
250 g de barde de lard,
300 g de chair à saucisse,
une vingtaine de pruneaux,
un verre de goutte du pays,
sel, poivre, quatre épices, laurier,
un bol de vin blanc sec de Montlouis,
une cuillerée d'huile,
une carotte coupée en rondelles,
un bouquet garni, un oignon.

Préparation :

Désosser le lapin en réservant quelques filets entiers.
Mettre les pruneaux dans le bol de vin.
Préparer une marinade aromatisée de la goutte et des ingrédients, y mettre le lapin et les filets, laisser mariner toute la nuit.
Passer le lapin au hachoir à gros trous, sauf les filets.
Mettre la chair à saucisse dans une jatte, saler, poivrer, ajouter une grosse pincée de quatre épices, un verre de marinade.
Malaxer le tout avec le lapin haché.
Dénoyer les pruneaux.
Barder la terrine.
Ensuite, mettre dans l'ordre :

- Une couche de farce,
- Une couche de filets,
- Une couche de pruneaux,
- Une couche de farce.

Poser une feuille de laurier.
Recouvrir de barde.
Couvrir et faire cuire à four chaud au bain-marie pendant une heure trente.
Laisser refroidir 24 heures au moins avant de servir.

Vin d'accompagnement : Montlouis sec.