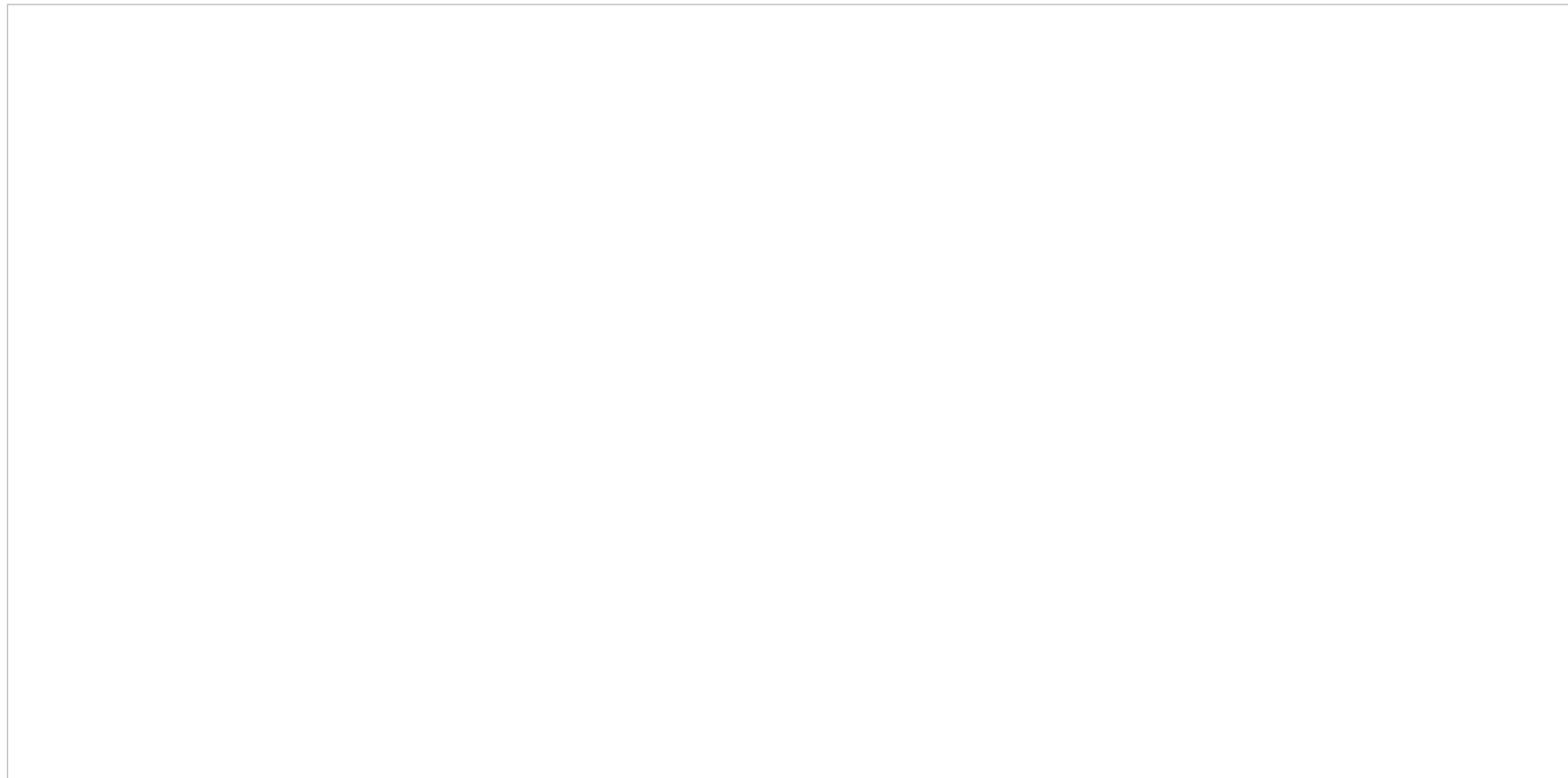


Pâté de lapin sauvage au fromage Brugge Dentelle



Ingredienten:

150 g de fromage Brugge Dentelle coupé en dés avec la croûte

2 lapins sauvages prêts à cuisiner avec les foies

250 g de lamelles de lard

Poivre du moulin et gros sel marin

Poivre de Cayenne

1 dl de cognac

1 dl de vin blanc sec

3 échalotes hachées

2 tranches de pain blanc avec la croûte

1 dl de lait entier

250 g de haché (porc et veau)

½ cuillère à café de thym haché

1 branche de thym

2 œufs

6 feuilles de laurier

Confiture d'abricots

1 feuille de papier de cuisson

1 pain gris

Préparation:

Désosser le plus possible les lapins et laissez-les mariner avec les carcasses dans le cognac, le vin blanc, le laurier, le poivre, le sel et le poivre de Cayenne pendant quelques heures.

Coupez le pain en morceaux et laissez tremper dans le lait avec les échalotes hachées.

Ensuite, coupez en morceaux la viande de lapin, sauf les râbles, et ajoutez le haché, le fromage et les foies, le poivre, le sel et le thym.

Hachez tous les ingrédients dans un hachoir jusqu'à obtention d'un haché grossièrement coupé.

Ôtez les râbles de la marinade, passez la marinade au chinois, ajoutez au plat et mélangez bien avec les œufs.

Dans une terrine, disposez une feuille de papier de cuisson, répartissez les lamelles de lard et la moitié du mélange haché. Répartissez ensuite les râbles et terminez

par le haché.

Enfin, ajoutez une branche de thym et des feuilles de laurier.

Versez 2 cm d'eau bouillante dans un plat allant au four, posez-y la terrine, et mettez au four.

Laissez cuire pendant 2 heures à 180°C.

Laissez refroidir et servez avec du pain gris et de la confiture d'abricots.

4 personen

60 min

Entrée

3.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pate-de-lapin-sauvage-au-fromage-brugge-dentelle>