Terrine de lapin, porc et veau

Ingrédients / pour 10 personnes

- 400 g de lapin désossé
- 200 g de collier de veau
- 400 g d'échine de porc
- 1 œuf entier
- 1 oignon
- 2 tête d'ail
- 1 échalote
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 3 cuillères à café rases de sel
- 1 pincée de 4 épices
- 5 cl de marc de champagne (ou cognac) et de la barde de lard

Réalisation

- Difficulté facile
- Préparation 45 mn
- Cuisson 1h30
- Repos 10 h
- Temps Total 12h15

Préparation Terrine de lapin, porc et veau

1 Dans un bol, battre l'œuf en omelette, ajouter l'alcool et l'assaisonnement. Réserver.
2 Hacher la viande, l'oignon, l'ail, l'échalote alternativement en ajoutant de temps en temps le mélange œuf, alcool afin de bien mélanger.
3 Placer la barde au fond d'une terrine en faisant remonter sur les bords.
4 Après avoir bien mélangé la viande et les assaisonnements ainsi que les rognons du lapin coupés en dés et non hachés, remplir la terrine.
5 Préchauffer le four a 200°C (thermostat 6-7) en traditionnel 15 minutes. Enfourner pendant 1h30 sans couvrir (au bain-marie). Le dernier quart d'heure poser 3 feuilles de laurier sur la viande et couvrir.
Pour finir
Laisser refroidir 12 heures en posant un poids sur le couvercle pour faire remonter la graisse sur les côtés.