

Lapin en gelée

Ingrédients pour 2/3 pers :

- L'avant d'un beau lapin
- 1 oignon
- 2 belles carottes
- 1 blanc de poireau
- quelques brins de persil et d'estragon
- thym, laurier
- 1/2 clou de girofle
- 10 grains de poivre
- 3 feuilles de gélatine



- Après avoir découpé le lapin, le mettre à cuire dans une cocotte avec les légumes taillés de façon uniforme, les aromates et un peu de sel, juste couvert d'eau pendant 45 minutes à feu doux.
- Au bout de ce temps retirer le lapin et la garniture (délicatement il ne faut pas briser les légumes) et faire réduire le bouillon de moitié (attention de ne pas trop saler au départ!)
- Séparer la viande des os en l'effilochant.
- Tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir, l'ajouter dans le bouillon.



- Garnir une petite terrine de film alimentaire et procéder au montage.-

Une couche de carottes au fond, puis une couche de lapin puis une couche d'oignon, puis de lapin etc... Terminer par le blanc de poireau.

- Lorsque le montage est terminé, verser le bouillon tiède dans la terrine, tasser légèrement et couvrir avec le papier film.
- Mettre au frais pendant 24 h.



- Deux heures avant de servir démouler le lapin, couper l'entame et remettre au froid.



-Servir une belle tranche par personne sur une assiette froide, accompagnée d'une salade de roquette et d'un trait d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Bon appétit...bien sûr !

