



RILLETTES DE LAPIN DE GARENNE

Ingrédients :

1 lapin de 1,5kg (environ)
300g d'échine de porc – ou de sanglier
200 de saindoux
10 grains de coriandre
2 grains de genièvre
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
18 g de sel par kg de viande
4 g de poivre par kg de viande

1. Désossez le lapin, coupez sa chair et l'échine en petits dés.
2. Pesez la viande puis calculez le poids de sel et de poivre à ajouter.
3. Mettez la viande dans une cocotte avec le saindoux, la coriandre, le genièvre, le thym et le laurier, ajoutez le sel et le poivre puis couvrez.
4. Faites cuire à feu très doux pendant 1h30.
5. La cuisson terminée, la chair doit s'écraser, facilement, à la fourchette.
6. Mélangez la viande écrasée avec la graisse de cuisson, rectifiez l'assaisonnement.
7. Mettez le tout dans un récipient et laissez reposer au réfrigérateur pendant 24h au moins avant dégustation.