

Terrine de lapin aux fruits secs (Recette basse température)

Une délicieuse terrine de lapin dont les saveurs vont être sublimées par la cuisson basse température. A servir avec une salade bien assaisonnée et quelques pickles!

La recette se commence la veille car le lapin doit mariner.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX (cuisson vapeur) **cliquez ici**.

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez **ici**.



Terrine de lapin aux fruits secs (Recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une terrine en silicone pour faciliter le démoulage. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



De Buyer - Moule à cake en acier antiadhésif - 15 x 7,5 x 4,8 cm - 4715.15

Ingédients (terraine dimensions ci-dessus)

- 550 g de râble de lapin (demandez à votre boucher de vous donner également les rognons)
- 25 g de calvados
- 75 g de vin blanc type muscat
- 2 gousses d'ail
- 2 g de romarin en poudre (si vous n'en trouvez pas dans le commerce passez quelques branches au four à 120° pendant 10 minutes et prélevez les feuilles que vous mixerez finement)
- 50 g d'échalote

- 150 g de haché de porc
- un œuf
- 35 g de pistaches
- 40 g d'abricots secs
- 40 g de pruneaux d'Agen dénoyautés
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les râbles de lapin en petits dés; placez-les dans un plat avec les rognons, l'ail, le romarin en poudre, le calvados et le vin blanc. Mélangez bien et placez au frais jusqu'au lendemain.



Faites mariner les dés de lapin

- Coupez les fruits secs, abricots et pruneaux en petits dés et faites-les mariner avec un peu de calvados. Placez au frais jusqu'au lendemain.



Faites mariner les fruits secs

- Le jour même ciselez 50 g d'échalote. Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Salez et poivrez. Réservez.



Ciselez l'échalote finement et faites-la revenir avec une noix de beurre à la poêle

- Réservez environ 100 g de dés de lapins marinés de côté et mixez le reste avec la viande hachée, les deux gousses d'ail de la marinade et le jus de la marinade, l'œuf . Puis ajoutez les fruits secs et les pistaches et les dés de lapins que vous aviez réservés: mélangez bien le tout. Rectifiez l'assaisonnement. Versez cette préparation dans votre moule anti adhésif ou des ramequins individuels . Lissez bien le dessus. Placez la terrine sous vide et cuisez sous vide basse température au bain marie à 68° pendant 1h30.



Versez cette préparation dans votre moule anti adhésif

- Démoulez et laissez retomber en température. Placez au frais 24 h. Vous pouvez colorer un peu le terrine en la passant au chalumeau ou quelques minutes sous le grill. Servez avec une salade ou des pickles.



Terrine de lapin aux fruits secs (Recette basse température)