



Pâté en croûte de lapin maison

Parmi les recettes incontournables de Pâques, le pâté en croûte occupe une place de choix ! La réalisation de cette spécialité charcutière française n'a rien de bien compliqué. Pour vous le prouver, nous vous proposons de préparer un savoureux pâté en croûte de lapin maison. En suivant pas à pas nos étapes, vous obtiendrez un pâté en croûte à la fois fondant et croustillant. Parfait en guise d'entrée !

PRÉPARATION :



Préparation
40 min

Cuisson
1 h 20 min

Repos
10 h

INGRÉDIENTS:

10 PERS.

300 g de pâte feuilletée

Pour la garniture :

1 kilo de lapin désossé

300 g de foie de lapin

300 g d' échine de porc salée

300 g de lard

2 œufs

3 oignons

2 échalotes

2 gousses d'ail

2 branches de thym

15 g de sel

3 g de poivre

1 pincée de piment

1/2 bouquet de persil

10 cl de Cognac

Pour la dorure :

1 jaune d'œuf

1.

Hachez finement le lapin, l'échine de porc et le lard . Placez la viande dans un grand récipient. Épluchez les oignons, les échalotes et les gousses d'ail. Hachez finement le tout et ajoutez-les aux viandes.

2.

Émiettez les branches de thym dans le récipient, ajoutez le piment, le persil ciselé, le sel et le poivre. Mélangez bien le tout. Arrosez la préparation avec le Cognac. Couvrez le récipient et laissez mariner pendant une nuit au réfrigérateur.

3.

Le lendemain, égouttez la viande et passez-la au hachoir si elle n'est pas assez fine. Ajoutez les œufs, mélangez bien. Taillez les foies de lapin en lamelles. Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

4.

Abaissez la pâte feuilletée sur votre plan de travail. Disposez la pâte dans votre moule recouvert de papier de cuisson. Découpez les excédents de pâte. Disposez la moitié de la préparation à la viande. Répartissez les lamelles de foie de lapin. Recouvrez avec le reste de farce.

5.

Avec les chutes de pâte, formez un rectangle de la taille de votre moule. Disposez-le de façon à recouvrir la farce. Soudez bien les bords. Badigeonnez le dessus du pâté en croûte avec le jaune d'œuf.

6.

Enfournez pendant 20 min à 210°C puis poursuivez la cuisson pendant 1 heure à 180°C. Laissez le pâté en croûte tiédir dans votre four. Dégustez tiède ou froid.

