

LAPIN DE GARENNE EN CROUTE AU FOIE GRAS ET GELEE

Pour 12 personnes

Ingrédients :

2 lapins de garenne
0,5kg de gras de porc
0,3kg de gorge de porc
1 lobe de foie gras de canard
6 gousses d'ail
2 oignons jaunes
2 carottes
2 œufs frais
Thym frais, baies de genièvre
0,150 L de Cognac
Sel fin, sel nitrité, poivre du moulin, huile et beurre
Gelée prête à acheter dans le commerce : 0,5 L
1 kg de farine
0,160 kg de beurre
0,320 kg de saindoux
3 jaunes d'œuf + 1
3 dl d'eau
0,020 kg sel fin
150 g de pâte feuilletée

Préparation :

2 jours auparavant

Dépouiller et vider les garennes ; bien nettoyer. Désosser toutes les chairs (épaules, avants râbles et cuisses) en laissant les râbles entiers. Réserver au frais.

Concasser puis faire dorer les os, ajouter les carottes et les oignons en rondelles, laisser suer puis ajouter l'ail et le thym ; déglacer avec 5 cl de Cognac et mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire à frémissant 2 heures en écumant régulièrement. Passer au chinois et réserver au frais.

Tailler en grosses lanières les chairs de garenne (sauf les râbles) ainsi que les viandes de porc. Réunir à plat dans une plaque, assaisonner avec sel fin, sel nitrité et poivre, 10 baies de genièvre légèrement concassées, 2 branches de thym et arroser du restant de Cognac. Filmer et laisser mariner une nuit au réfrigérateur.

Confectionner la pâte à pâté comme une pâte brisée et réserver en 3 pâtons.

1 jour avant :

Dégraissier (mais garder le gras à part).et mettre à réduire jusqu'à glace le jus de viande ; réintroduire le gras fondu et passer à l'étamine. Dénerver le foie gras et laisser reposer dans un mélange lait-eau et sel fin.

Passer au hachoir grille fine les chairs sauf les râbles et en ôtant le genièvre et le thym ; réunir le tout dans une bassine. Mélanger les œufs ainsi que la glace de viande à la farce, rectifier l'assaisonnement, réserver au frais.

Etaler les 3 pâtons d'épaisseur égale et remettre au frais pendant 1 heure.

Diviser la farce en deux.

LAPIN DE GARENNE EN CROUTE AU FOIE GRAS ET GELEE

Pour 12 personnes

Foncer un moule à pâté en croûte beurré en laissant retomber 2 cm environ de pâte de chaque côté. Garnir 1/3 de ce moule avec la farce en creusant légèrement au milieu. Déposer deux râbles tête-bêche puis la moitié du foie gras (chaque lobe ayant été divisé en 2 dans la longueur). Recouvrir de farce et rabattre les rebords de pâte, réserver au frais. Renouveler l'opération avec le deuxième moule.

Préparer la dorure ; dorer le dessus de chaque pâté puis déposer une abaisse de pâte afin d'en faire un couvercle. Bien souder les bords et chiquer. Creuser 2 cheminées puis dorer à nouveau. On peut faire quelque décor avec le couteau si on veut. Laisser reposer à nouveau 1 heure et enfourner à 170°C pendant 1 heure environ (la température à cœur doit être d'au moins 56°C).

Laisser refroidir complètement puis à l'aide d'un entonnoir, couler la gelée (le plus froid possible) par les cheminées. Garder au frais une nuit.

Le lendemain :

Démouler soigneusement votre pâté en croûte et servir à votre convenance avec une salade aux herbes ou bien une rémoulade de céleri ou de radis noirs.