

Rillettes de lapin

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



4 kg d'épaule de lapin = 2,5 kg de rillettes environ

Proportion de sel pour 1kg = 20 g

Autres ingrédients :

Laurier

Thym, ou romarin, serpolet, herbes de Provence....

Graisse de canard ou saindoux

Pour 4 kg d'épaule de lapin = 900g d'oignons et 120g de lard fumé, 10 à 12 cl de crème liquide, sel

Préparation

Saler les épaules, mettre les herbes, bien mélanger, les couvrir d'un film alimentaire, les mettre toute la nuit au réfrigérateur

Le lendemain

Préchauffer le four à 90°

Sortir les épaules, bien les sécher dans un torchon ou du sopalin

Faire fondre la graisse dans une cocotte en fonte y mettre les épaules, les épaules doivent être recouvertes par la graisse

Mettre au four à couvert 14 heures (le four doit être impérativement en dessous de 100°)

Sortir les épaules de la cocotte, les mettre dans une grande passoire au-dessus d'un récipient et les laisser s'égoutter

Eplucher et émincer les oignons, découenner et enlever le cartilage du lard, couper le en petits dés

Faire fondre les oignons dans la graisse, saler

Laisser cuire 30 minutes sans jamais prendre de coloration

Ajouter le lard fumé et la crème liquide, bien mélanger

Bien les oignons dans une passoire au-dessus d'un récipient et les laisser s'égoutter

Dépiater les épaules à la main en veillant à bien retirer tous les petits os

Mélanger oignons et lapin

Bien tasser dans des pots et les mettre à stériliser environ 1 heure

