

A LA CUISINE

ROSE

## Terrine de lapin

*1 petit lapin en morceau*

*300 g de filets de volaille*

*1 feuille de laurier*

*½ bouteille de vin blanc*

*½ cuillère à soupe de sel*

*1 cuillère à soupe de thym*

*½ cuillère à café de sucre*

- 
- Faire cuire le lapin avec le vin et le laurier.
  - Désosser le lapin.
  - Faire réduire le jus de cuisson à 7 ou 8 cl.
  - Hacher la volaille.
  - Mélanger le lapin et la viande hachée.
  - Ajouter le jus réduit, le sel, le thym et le sucre.
  - Faire cuire en terrine 1 heure à 160°C.

*Extrait de Champagne Expérience Gastronomiques de Franck WOLFRET (Facebook)*

*Recette de Marine DARGENT-WOLFERT*