



TERRINE DE LAPIN EN GELEE DE GEWURTZTRAMINER

Pour 8 personnes :

1 lapin coupé en 8 morceaux - 1 càs de beurre de cacahuètes - 1/2 litre de Gewurtztraminer - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 1 morceau de gingembre (de la taille de gousse d'ail) - 2 càs de câpres - 1 càs de garam massala - 2 càs d'huile de pépins de raisin - 8 feuilles de gélatine - sel -

Eplucher et hacher l'oignon et l'ail. Eplucher et râper le gingembre. Dans une cocotte, chauffer l'huile et dorer les morceaux de lapin. Ajouter l'ail, l'oignon et le gingembre. Cuire 1 minute à feu doux, mélanger. Verser le vin et un verre d'eau. Saler et cuire à couvert pendant 45 minutes.

Sortir les morceaux et les décortiquer en les effilochant. Les déposer dans un saladier ou un cul de poule.

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire réduire le jus de cuisson jusqu'à l'obtention d'un verre (à eau). Ajouter les feuilles de gélatine essorées (dans les mains). Bien mélanger.

Ajouter au lapin le garam massala, les câpres, le beurre de cacahuètes, le sel. Mélanger.

Tapisser de film alimentaire une terrine (humectée au pinceau d'eau froide) de 26x9x7 cms. Verser le mélange au lapin puis le jus. Recouvrir du film alimentaire. Fermer la terrine. Entreposer au réfrigérateur au moins 12 h00.

Couper en tranches d'1cm.

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr