

Lapin en terrine aux poivrons sans gluten



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 60 mn

Avec cette chaleur, je préfère manger froid. J'ai donc décidé de faire un demi lapin en terrine avec des poivrons.

Ingrédients

- 1 demi lapin
- 2 poivrons rouges
- 1 branche de celeri
- sel
- poivre
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- 40 cl de bouillon sans gluten
- herbes de provence
- thym
- persil

Préparation

- 1 Dans un faitout, verser 3 cuillères d'huile et faire revenir le lapin.
- 2 Faire ensuite revenir les oignons puis les poivrons et le céleri coupé en lamelles.
- 3 Mouiller au vin blanc.
- 4 Verser le tout dans la terrine, ajouter les herbes, le persil et le thym.
- 5 Mouiller avec le bouillon (pour moi sans gluten), fermer le couvercle et enfourner 1 heure à 180°C (th.6).
- 6 Une fois refroidi, réserver au réfrigérateur et déguster le lendemain.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

