

## Terrine de ma P'tite Mère



Plat **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 1 h

**Repos** : 24 h

**Cuisson** : 3 h

*Terrine de lapin, veau et porc, elle se mange en toutes saisons.*

### Ingrédients

- 250 g de veau
- 250 g de lard maigre avec couenne
- 250 g de chair à saucisses
- 1 os de veau
- 2 oignons
- feuilles de laurier
- thym
- poivre en grains
- sel
- poivre
- farine
- 0,5 l d'eau
- 1,5 kg de lapin

### Préparation

- 1 Faites chauffer le four à 200°C (th.6-7). Découpez le lapin et conservez quelques morceaux de filets entiers.
- 2 Préparer le bouillon. Mettez dans le faitout 0.5 litre d'eau, les déchets (os + viande du lapin), l'os de veau, les couennes, du thym, 2 oignons et mettez à bouillir. Quand ça bout, laissez cuire à petit feu jusqu'à ce qu'il ne reste que la moitié du liquide et passez au chinois.
- 3 Hachez le veau, le lard, les morceaux restants du lapin et les rognons. Mélangez avec la chair à saucisses, salez, poivrez.
- 4 Dans la terrine, placez une ou deux feuilles de laurier au fond. Mettez une couche de hachis puis quelques morceaux de lapin entier, salez et poivrez. Faites ainsi encore deux autres couches et tassez bien.
- 5 Faites des entailles dans la préparation et versez votre liquide entre les interstices. Placez au dessus quelques branches de thym et du laurier et fermez.
- 6 Soudez la terrine à la farine et faites cuire pendant 3 heures.
- 7 Laissez refroidir et mettez au frais SANS OUVRIR jusqu'au lendemain.

Proposé par



**grainedesucre**

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre .... à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

