

Terrine de lapin confiture d'oignons

INGREDIENTS

- 200 g de chair de lapin
- 100 g de poitrine fumée
- 6 pruneaux
- 6 noix
- 2 œufs
- 1 cuillerée à café de maïzena
- 1 cuillerée à soupe de lait
- 5 baies
- sel et poivre
- thym et laurier

Mixer la moitié du lapin, couper l'autre moitié en petits morceaux.

Tailler la poitrine en allumettes ou utiliser des petits lardons.

Réserver quelques pruneaux et quelques noix .

Les pruneaux restants, les couper en rondelles, et écraser le reste des noix.

Dans un saladier, mélanger la chair de lapin, la poitrine, les pruneaux, les noix, les œufs, la maïzena, le lait, les baies préalablement mixées, le sel et le poivre. Bien mélanger le tout de façon à obtenir un mélange très homogène.

Mettre la farce dans une terrine beurrée. Décorer avec les noix et pruneaux que vous avez mis de côté.

Saupoudrer de thym et laurier.

Cuire au four à 160° environ 30 mn dans un four préchauffé.