

Terrine de lièvre au cognac

Nombre de personnes: 6

Marinade : 24 heures

Temps de préparation: 1 heure

Cuisson : 2 heures

Ingrédients:

- LIÈVRE(S)	3 cuisses arrières
- VIN BLANC SEC	1 verre
- COGNAC	1 verre
- OIGNON(S)	1
- SEL	
- POIVRE	
- THYM	
- LAURIER	
- HACHIS PORC & BOEUF	350g
- JAMBON CRU	250g
- BARDE(S) DE LARD	2
- BAIES ROSES	1 c à soupe

Recette:

- Désossez les cuisses de lièvres et coupez-les en petits morceaux de 1 cm³.
- Faites-les mariner pendant 24 heures dans le mélange vin blanc, cognac, oignon haché, sel, poivre thym et laurier.
- Egouttez légèrement le lièvre. Mélangez-le avec le hachis et assaisonnez.
- Tapissez la terrine avec la barde de lard.
- Coupez le jambon cru en lamelles.
- Remplissez une première couche de mélange lièvre – hachis dans le fond de la terrine (sur 1.5 cm d'épaisseur), ensuite parsemez de jambon coupé. Répétez l'opération jusqu'au dessus de la terrine et terminez avec du jambon cru.
- Couvrez la terrine de barde de lard et enfournez au bain marie pour 2 heures.
- Laissez reposer une nuit au frais avant de servir.