

Rillettes de lapin aux noisettes



Rillettes de lapin aux noisettes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personnes

Ingédients

1,8 kg de lapin en morceaux • 1 pied de veau fendu • 200 g de lard fumé • 1 carotte • 1 branche de céleri • 2 échalotes • 10 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe de fond de veau en poudre • 3 cuil. à soupe de graisse de canard • 75 g de noisettes décortiquées • 1 bouquet de ciboulette • 1 bouquet garni • sel • poivre

Préparation

Pelez et émincez les échalotes. Epluchez la carotte et effilez la branche de céleri. Coupez ces légumes en dés ainsi que le lard. Faites chauffer la graisse de canard dans une cocotte. Mettez-y les morceaux de lapin à revenir sur toutes leurs faces pour les faire colorer. Egouttez-les. A leur place, faites revenir doucement les lardons, les échalotes, la carotte et le céleri, pendant 5 min.

Remettez le lapin dans la cocotte, poudrez de fond de veau, mouillez avec le vin et remuez bien. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni et le pied de veau. Couvrez d'eau chaude pour qu'il y ait 2 cm au-dessus de la viande, couvrez à demi, et laissez frémir 2 h 30.

Sortez le lapin et le pied de veau de la cocotte. Désossez-les (la chair se détache très facilement) en émiettant la viande avec une fourchette. Mettez-la dans un saladier. Coupez les noisettes en deux au couteau. Ajoutez-les dans le saladier.

Ôtez le bouquet garni de la cocotte et remettez-la sur le feu pour faire réduire le jus de cuisson, afin qu'il en reste environ 25 cl. Versez ce jus réduit sur les viandes dans le saladier, et mélangez longuement.

Tassez les rillettes dans une terrine ou dans des verrines à confiture, laissez refroidir, couvrez et mettez au moins 24 h au réfrigérateur. Servez frais avec du pain de campagne toasté.

Le bon accord vin

Un saint-joseph

Notes personnelles