

# Pâté de lapin de garenne à la sauge et au romarin

## Fougasse



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour la farce :**

250g de gorge de porc, 250g de sauté de porc, 100g de « petites viandes » de lapin de garenne, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 4g de sel nitrité, 4g de sel, 2g de poivre, 30g de cognac, 30g porto, 4 feuilles de sauge, 1 cuillère à café de romarin haché, 2 œufs

#### **Pour la garniture :**

La chair de 2 cuisses de lapin coupée en dés de 5mm, 100g de lard coupé en dés de 5mm, 100g d'olives noires dénoyautées, 200g de crépine

#### **Pour la fougasse :**

250g de farine, 12g de levure de boulanger, ½ cuillère à café de sel, 5cl d'huile d'olive, 15cl d'eau, huile d'olive,

---

### **La fougasse :**

Pétrir quelques minutes tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et légèrement élastique. Laisser pousser 1 heure à température ambiante avant de la séparer en boules de 50g.

Etaler sur 1cm d'épaisseur et pratiquer 3 entailles.

Poser ces abaisses sur une plaque graissée d'huile d'olive.

Laisser pousser 1 heure et arroser d'huile d'olive avant de cuire au four à 180° pendant 12mn.

### **La terrine :**

Couper la viande de porc, celle de lapin et la gorge en dés de 1cm environ.

Ajouter les échalotes et l'ail haché puis l'assaisonnement, les alcools et les herbes.

Bien mélanger avant de laisser mariner une nuit au frais.

Hacher au hachoir, grosse grille et ajouter la chair des cuisses, le lard, les olives et 2 œufs.

Bien pétrir avant de former une boule.

Entourer d'une crépine et placer dans une terrine à pâté de 1,5kg.

Cuire à 160° pendant 1 heure (température à cœur de 67°).

Laisser hors du feu 1 heure avant de filmer et garder au froid