

Terrina de Conejo, Melocotón de Calanda y Piñones.



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la terrine

1 Lapin.

1 Pêche de Calanda.

40 g de Pignons de pin.

250 g de Porc haché.

La mie de 2 tranches de Pain.

Un peu de Lait (pour faire tremper le pain).

Un peu d'armagnac.

Sel et poivre.

Pour la crème de Pignons de Pin

30 gr de Pignons de Pin.

100 ml de Lait.

200 ml d'Huile de graines de Tournesol.

Sel.

Pour la Pêche de Calanda marinée

1 Pêche de Calanda.

100 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.

300 ml d'Eau.

Pour la garniture

1 pêche de Calanda.

Quelques pousses fraîches (endives, feuilles de moutarde...).

1 cuillère à soupe d'Huile d'Olive extra vierge *Oliflix*.

1 cuillère à soupe de vinaigrette commune.

Sel et poivre.

Préparation

- Désosser le lapin ne réserver que la viande, l'ouvrir sans casser la peau et assaisonner.
- Éplucher couper une des pêches en petits cubes, réserver , puis les faire bien sauter dans la poêle avec quelques gouttes d'huile d'olive.
- Réserver.
- Couper la deuxième pêche en quartiers et les placer dans un mélange composé d'une part de vinaigre pour deux parts d'eau.
- Réserver.
- Pour la crème de pêche, broyer les restes des deux préparations à l'aide d'un mixeur et placer la crème de pêche dans une poche à douille.
- Réserver.
- Préparer la farce du lapin en mélangeant dans un bol le porc avec les pignons de pin, la chapelure imbibée de lait, le sel, le poivre et un filet d'armagnac en plus de la pêche sautée.
- Bien mélanger afin que tous les ingrédients soient uniformément répartis.
- Disposer le lapin sur un film plastique et répartissez la garniture dans le sens de la longueur, en la centrant bien pour qu'elle ne se détache pas plus tard.
- Enrouler fermement les extrémités du film pour que le rouleau soit bien serré.
- Placer le rouleau dans une terrine à cake pour qu'il soit serré et placer le récipient à l'intérieur d'un bain-marie avec deux doigts d'eau et couvrir.
- Cuire à feu très doux en comptant une heure à partir du moment où il commence à bouillir.
- Une fois le temps écoulé, retirer la terrine du bain-marie et la laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.
- Préparer la crème de pignons de pin en mélangeant le lait, les pignons de pin et le sel dans un verre mélangeur.
- Émulsionner l'huile en l'ajoutant jusqu'à obtention de la texture désirée.
- Disposer dans une manche et réserver.
- Couper des tranches de pêche marinée très fines et les disposez à la base d'une assiette.
- Ensuite, couper une tranche de terrine de lapin et la déposer dessus.

- Il ne restera plus qu'à faire quelques décors avec la crème de pignons de pin et d'autres avec pêche mixée.
- Placer un segment de pêche marinée et terminer l'assiette avec un petit bouquet de pousses fraîches pour accompagner la terrine.

Conseil

- Nous avons désossé le lapin, mais celui qui n'ose pas peut le faire faire par son boucher.
- Cette recette peut également être préparée avec du poulet ou de la longe de porc au lieu du lapin.