

Rillettes de lapin légères au vin blanc.



Pour la marinade :



4 gousses d'ail pelées et hachées.



1/2 de vin blanc sec.



6 branches de thym frais.



1 feuille de laurier coupée en 2 dans le sens de la longueur.



1 pointe de couteau de muscade.

1 Kg de cuisses de lapin.



4 belles cuillères à soupe de graisse d'oie ou de canard.



2 carottes pelées et coupées en rondelles.



1 gros oignon pelé et émincé.



1 branche de romarin frais.



Sel et poivre fraîchement moulu.



La veille :

Faire mariner le lapin avec les ingrédients de la marinade toute une nuit ou 12 heures environ. Sortir le lapin du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson.

Le lendemain :

Dans une cocotte à feu doux, mettre 1 cuillerée à soupe de graisse et dès qu'elle est fondue, ajouter carotte et oignon.

Cuire 5 minutes avant de verser le lapin et sa marinade.

Augmenter un peu la puissance du feu et, quand la vapeur commence à monter (sans attendre le frémissement), baisser le feu.

Couvrir et laisser confire doucement pendant 3 heures.

Après ce temps, sortir les cuisses de la cocotte et les laisser refroidir. Dès que les cuisses ont refroidi, les désosser et effiloche la chair à l'aide d'une fourchette. Saler, poivrer et incorporer les feuilles de romarin coupées en tout petits morceaux.

Faire fondre le reste de graisse à feu très doux et le verser petit à petit sur la chair du lapin en remuant longuement.

Débarrasser les rillettes dans une terrine en les tassant un peu de façon à ce que la graisse remonte et les protège de l'oxydation.

Le CACL vous souhaite une bonne semaine.