

Recettes de cuisine polonaise

En français



Pasztet z zająca

(Pâté de lapin)

Ingrédients :

Pour le pâté :

- Lièvre 1
- Veau 500 c
- Raisins secs 100 c. à soupe
- Jaune d'œuf 3
- Carotte 1
- Oignon 1
- Cognac 2 c. à soupe
- Sel poivre

Pour la marinade :

- Vin blanc sec 0,25 c
- Échalote(s) 1
- Thym
- Baie de genièvre 6
- Anis
- Laurier
- Huile 3 c. à soupe
- Poivre en grain

Préparation :

Préchauffez le four th.7 (220°C).

Désossez le lièvre et faites mariner la chair pendant 24 heures dans la marinade indiquée. Réservez alors les filets et hachez le reste des chairs, avec l'oignon et les carottes.

Ajoutez-y le hachis, les raisins (trempés 1 heure dans de l'eau tiède), les jaunes d'œufs, le sel et le poivre. Mélangez bien, en mouillant avec 1/2 verres de marinade passée et 2 c. à soupe de cognac.

Tapissez une terrine de fines bardes de lard. Remplissez-la de couches alternées de filets et de farce. Couvrez de bardes et faites cuire 2 heures à four chaud.

Smaczneho !