

# Terrine de lapin inspirée d'Urbain Dubois



# Terrine de lapin inspirée d'Urbain Dubois

*Urbain Dubois ne grammant quasiment rien, les proportions sont laissées à votre libre interprétation ...*

2 ou 3 lapins	ail confit
lard	amandes
farce à saucisse	noisettes
menthe	citron
persil	piment d'Espelette
origan	graines de coriandre
	pickles d'oignons rouges
	1 pincée de quatre-épices
	poivre blanc
	sel

## La recette du chef Emmanuel Perrodin - Pour 8 ou 10 personnes

Cette recette s'inspire de la *Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne* d'Urbain Dubois. Ce cuisinier, né à Trets, élève de Dugléré et par écho de Carême, maître queux de Guillaume 1<sup>er</sup>, fut un passeur de mots et de mets incontournable de la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle. Reconnu pour ses constructions culinaires artistiques, maître de la cuisine classique, il excelle dans la simplicité.

Prenez deux ou trois lapins, retirez en les chairs et coupez les en morceaux. Mettez les dans un plat avec un tiers de leur volume de lard coupé en petits morceaux. Assaisonnez avec du sel, du piment d'Espelette, des graines de coriandre, du poivre blanc, un peu de quatre-épices. Prenez un égal volume de farce à saucisse. Pilez la bien, ajoutez de la menthe et du persil haché, de l'origan vulgaire, de l'ail confit, des amandes et des noisettes entières torréfiées, un peu de zeste et de jus de citron. Avec des bardes minces de lard, masquez le fond d'une terrine à cuire. Garnissez avec la farce et la viande, en les alternant, tapissez avec du lard. Couvrez et enfournez la terrine, dans un léger bain-marie, pendant une heure et demie à four moyen. En la sortant, arrosez-la avec un peu de bon jus. Quand elle est à moitié froide, disposez dessus un poids léger jusqu'à complet refroidissement. Laisser maturer 24h au froid avant de servir accompagné de pickles d'oignons rouges. D'après cette méthode, on prépare terrines de poulets, poulardes, dindes, pintades, faisans, etc.

FICHE-CUISINE DU GRAND BANQUET DU 15 AOUT 2018 RÉALISÉ PAR LES CHEFS  
GÉRALD PASSÉDAT, SÉBASTIEN DUGAST ET EMMANUEL PERRODIN  
DANS LE CADRE DE L'EXPOSITION MANGER À L'OEIL AU MUCEM.

EN PARTENARIAT AVEC LE MÔLE PASSÉDAT, LES ŒUVRES CULINAIRES ORIGINALES ET  
ALIMENTATION GÉNÉRALE. PHOTOGRAPHIE LUDOVIC ALUSSI