



Rillettes de lapin (mijoteuse)

Préparation : 40 minutes

Pour 2 à trois bocaux de taille moyenne :

- un lapin coupé en morceaux
- 300 g de lardons allumettes fumés
- 150 ml de vin blanc
- 150 ml de bouillon de boeuf
- deux oignons finement émincés
- deux feuilles de laurier
- sel, poivre

Faire revenir les oignons émincés avec les lardons.

Transférer dans la mijoteuse.

Faire dorer les morceaux de lapin sur toutes les faces.

Transférer dans la mijoteuse.

Ajouter le vin blanc, le bouillon de boeuf et les feuilles de laurier. Saler, poivrer.

Faire mijoter sur LOW pendant 6 heures.

Détacher la chair des os à l'aide d'une fourchette et émietter.

Mélanger longuement la chair avec les lardons en ajoutant le jus de cuisson au fur et à mesure (si vous avez un robot, vous pouvez le faire avec la feuille ou K du robot). Il ne doit presque plus rien rester du jus de cuisson (la viande doit être à saturation de liquide). Rien de pire que des rillettes sèches !

Mettre en pots.

Attendre 24 heures minimum avant de consommer.