

Baeckeoffe de lapin à la moutarde et aux tomates

Préparation 30 mn

Cuisson 4 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 lapin fermier coupé en 6

800 g de pommes de terre

5 belles tomates

250 g de farine

Moutarde forte

1 tranche de lard fumé

50 cl de vin blanc sec

1 bouquet garni

3 c à s d'huile

5 gousses d'ail

Sel et poivre du moulin

Éplucher et tailler les pommes de terre en rondelles. Couper les tomates en deux. Peler et écraser les gousses d'ail.

Dans une terrine en terre avec couvercle mettre l'huile. Badigeonner les morceaux de lapin de moutarde. Dans le fond de la terrine mettre la moitié des morceaux de lapin avec la moitié de l'ail et la moitié des tomates assaisonnées. Recouvrir avec la moitié des rondelles de pommes de terre assaisonnées puis mettre les autres morceaux de lapin, le bouquet garni et le reste d'ail. Enfin terminer par le reste de pommes de terre, de tomates (toujours en assaisonnant entre les couches). Mouiller avec le vin blanc et poser la tranche de lard sur le dessus. J'ai également ajouté du laurier, du thym et un peu de persil.

Pour luter la terrine faire un boudin de pâte avec la farine et de l'eau et le disposer tout autour, poser le couvercle et appuyer pour le sceller.

Enfourner le plat 4 h dans un four préchauffé à 150°.

Pour le service retirer la pâte pour détacher le couvercle et servir aussitôt.

Vin conseillé : un vin de Pays du Jardin de la France

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>