



## **LAPIN EN GELEE**

**1 lapin - 2 bqts d'aneth - 1 oignon - 2 verres de vin blanc - sel - poivre - 2 sachets de gelée ou 3 feuilles de gélatine mises à tremper dans l'eau froide -**

**Couper le lapin en mcx. Dans une cocotte à pression, mettre les mcx, le foie, l'oignon coupé en 4, l'aneth, le sel, le poivre et le vin blanc. Fermer la cocotte. Cuire 30 minutes environ à partir de la mise en rotation de la soupape.**

**Ouvrir la cocotte, laisser refroidir. Désosser toutes les chairs du lapin. Tamiser le jus en le conservant.**

**Préparer la gelée comme il est indiqué sur le paquet ou essorer la gélatine, faire chauffer le jus du lapin, mettre la gélatine hors du feu, fouetter (fouet à main).**

**Prendre un moule à cake. Badigeonner d'eau froide l'intérieur, poser un film alimentaire. Couler un peu de gelée, mettre au réfrigérateur pour faire prendre. Poser toute la chair du lapin et couler le reste de la gelée. Fermer avec le film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain, même jusqu'au surlendemain.**

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr