

Lapin farci

Pour 6 personnes.

1 lapin d'environ 1 kg et demi, 250 g de chair à saucisse, 100 g de mie de pain trempée dans du lait, 2 jaunes d'œufs, 6 tranches de lard fumé, du beurre, du sel, du poivre, 1 c à soupe de farine, 1 verre à liqueur de cognac, du cresson en garniture.

Retirer la tête du lapin (1).

Mélanger la chair à saucisse avec le pain trempé dans le lait, les jaunes d'œufs, un morceau de beurre, du sel et du poivre (2).

Ajouter à la farce le foie du lapin haché (3).

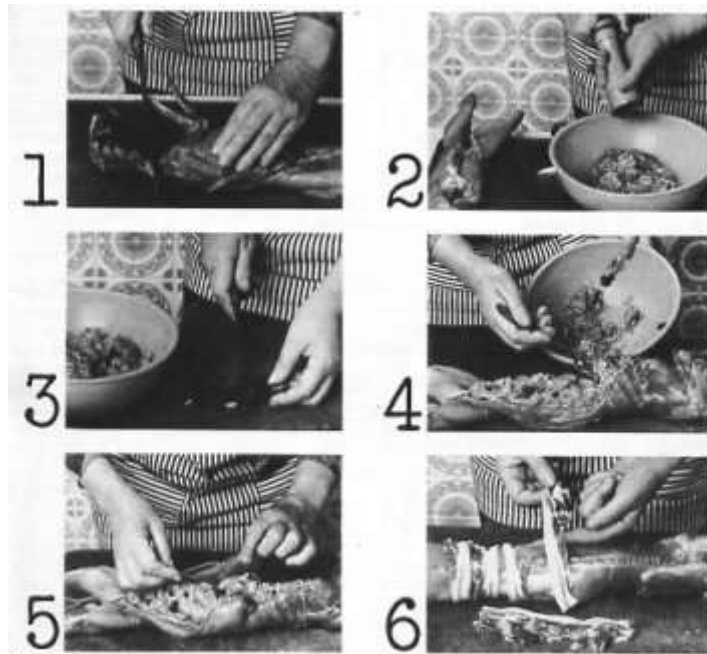
Farcir le lapin avec cet appareil (4).

Le coudre (5).

L'entourer de tranches de lard et assaisonner (6).

Faire cuire au four dans du beurre en arrosant de temps en temps durant la cuisson d'une heure environ.

Pour servir, déposer le lapin sur la planche à découper, dégager le lard et la ficelle, couper en portions et reconstituer le lapin. A la cuisson du lapin, ajouter de la farine délayée dans un peu d'eau et un verre à liqueur de cognac. Passer la sauce et la servir en saucière. Garnir le plat de service avec du cresson.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.