

## Le pâté de lapin aromatisé au Péket de Namur

### Ingrédients

1 lapin de 1,5kg et son foie  
500gr de foies de volaille  
500gr de collier de porc découenner (ou chair à saucisses)  
2 bardes de lard gras ou 1 crépinette ou 1 voilette  
6 échalotes  
2 œufs  
1 dl de crème fraîche  
10cl de Péket de Namur  
16 noisettes sans peau (concassées)  
12 baies de genévrier  
4 épices, sel poivre

### Préparation

Désosser et dénervé légèrement le lapin  
Garder 2 beaux filets pour mettre en marinade dans le Péket de Namur avec 6 baies de genévrier concassées  
Moudre la viande de porc et les foies de volaille et les échalotes à la machine avec une grille à trous de 3 mm  
Moudre les petits cubes de viande de lapin et son foie avec une grille à trou de 8 mm  
Mélanger toutes les viandes hachées, sel, poivre, 4 épices, le jus de la marinade, la crème fraîche et les oeufs, vérifier l'assaisonnement  
Tapisser l'intérieur d'une terrine avec les  $\frac{3}{4}$  de la barde de lard (ou la crépinette) avec la  $\frac{1}{2}$  de la préparation  
Disposer les filets de lapin au centre dans le sens de la longueur, et ensuite le restant de la farce, bien tasser la farce  
Rabattre la barde de lard ou la voilette sur la surface du pâté et terminer avec le  $\frac{1}{4}$  restant.  
Décorer la terrine avec 1 ou 2 feuilles de laurier et les baies de genévrier.  
Faites cuire au four au bain marie pendant 2 h à 190°  
A la sortie du four, presser le avec une planchette et un poids jusqu'à ce que la graisse monte à hauteur du bord de la terrine et laisser le refroidir

### Conseil du maïsse Cujenî

Casser toujours les œufs à part dans un bol au cas où il y en aurait un mauvais.  
Si la farce paraît trop souple, ajouter un peu de chapelure et remélanger.  
Si possible laisser reposer le pâté 48h au frigo avant de le consommer