



Presskopf de lapin à la bière Licorne Elsass

Informations

Personnes : **10 personnes**

Cuisson : **1 heure 30**

Ingrédients

Ingrédients pour 10 personnes

- 1 lapin de 1,8kg
- 1 pied de porc
- 2 oignons, 3 carottes, 1 celeri
- 1 bouquet garni, de la moutard en grains
- 0,5l de fond de volaille
- 75cl de Bière Licorne Elsass
- 6 feuilles de gélatine
- 100g de beurre
- Du cerfeuil

Préparation

Etapes de préparation

1. Découpez le lapin, le faire dorer et ajouter le pied de porc.
2. Mouillez avec le fond de volaille et la bière, ajouter le bouquet garni et les légumes. Laisser cuire jusqu'à détachement complet de la viande et des os. Séparez la viande, les légumes et le fond.
3. Coupez la viande en dés. Faites réduire le fond et y faire fondre les feuilles de gélatine, puis recouvrir avec la gelée.
4. Réservez au froid pour consolider

[Recette de Jacques Bruckmann. L'étoile à Mittelhausen](#)