**Mille et une recettes pour faire un bon pâté de lapin... avec ou sans morceaux ...!**

 Ne comptez pas sur moi pour vous dévoiler la recette du Pâté de Lapin en Morceaux de l'Artois ... mais par contre je vais vous donner celle que mon arrière-grand-mère faisait ...
il faut:
- un beau lapin
- de la barde de lard
- 10 fines tranches de lard gras dans la poitrine
- 3 gousses d'ail, 3 échalotes ciselées, thym, laurier, sel, poivre,
- une terrine en terre cuite.
Tapisser le fond de la terrine avec de la barde de lard. Déposer des échalotes et l'ail ciselés, le thym et le laurier. Placer les morceaux de lapin dans la terrine, sel, poivre et recouvrir les morceaux de lapin de tranches de lard gras. Recommencer l’opération autant de fois que nécessaire, cela dépend du poids du lapin et de la grandeur de votre terrine! Finir en recouvrant avec la barde de lard. Couvrir aux trois quarts de vin blanc sec. Mettre le couvercle sur la terrine et cuire au bain marie à 180° pendant 1h, puis retirer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant 1h à 180°. Bien laisser refroidir puis placer au réfrigérateur ... attendre au minimum 1 journée avant de déguster!
Servir avec des frites, cornichons et oignons au vinaigre et quelques feuilles de salade.
Bon appétit à tous !Recette de mamie Francine