**Terrine de lapin aux pruneaux**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/terrine-de-lapin-aux-pruneaux-p1270247-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote) **- 1** [**lapin**](https://recettes.de/lapin) **(800 g de chair) (1)**  
**- 200 g de** [**pruneaux**](https://recettes.de/pruneaux) **dénoyautés**  
**- 1 filet d'huile d'olive**  
**- 150 g d'allumettes de** [**lardons fumés**](https://recettes.de/lard-fume)  
**- 2 œufs**  
**- 2 càs de** [**Porto**](https://recettes.de/porto)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 8 tranches très fines de poitrine fumée**

**1 moule à cake de 26 cm x 12**  
**Préchauffage du four 160°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les mettre à fondre dans un filet d'huile chaude, à couvert pendant une dizaine de minutes. Laisser refroidir.  
Dégraisser et désosser le lapin.  
Couper la chair en dés.  
Couper les pruneaux en dés.  
Mélanger dans un saladier les dés de lapin, les allumettes de lardon,  
les oignons, les pruneaux, les œufs et le Porto.  
Saler et poivrer.  
Tapisser le moule avec les tranches de lard.  
Mettre la préparation dans le moule et tasser avec le dos d'une cuillère.  
Enfourner pour 1 heure **(3)**.  
Laisser refroidir, puis mettre la terrine couverte au frais pendant 24 heures au moins.  
Démouler et couper en tranches.  
J'ai servi avec quelques feuilles de mâche.