

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article33>

# RECETTE DE PATE DE LAPIN A LA CHAMPENOISE

- Revue N°33 -

Date de mise en ligne : jeudi 16 novembre 2006

---

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

---

## RECETTE DE PATE DE LAPIN A LA CHAMPENOISE

---

Notez sur votre calepin qu'il faut d'abord un beau lapin ;

Ecartez jeunes et doyens choisissez-le d'âge moyen :

La chair des jeunes est trop tendre, celle des vieux n'est que filandre.

Le lapin dépouillé, vidé, d'un couteau bien effilé, découpez-le comme il se doit,

En morceaux larges de deux doigts, ou même trois si vous avez les doigts étroits ;

Puis en terrine ou compotier, voire en plat creux ou saladier, placez tous ces morceaux et les poivrez, salez ;

Ajoutez à votre caprice, pointe d'épices, muscade, oignon, persil et thym

nommé Â« thymus Â» en bon latin ; d'un geste noble et souverain, joignez-y

quelque menu brin de vert laurier ; et mouillez d'un demi-setier de bon vin blanc

lequel sera du Â« blanc de blancs Â», ce grand vin sans équivalent.

Massez, tassez légèrement et selon votre entendement laissez en cave,

Ou lieu très frais, mariner deux jours à peu près.

Le jour venu, sans trop de hâte, attaquez-vous à votre pâte prenant bien garde

Qu'il vous faut, à raison d'un demi-kilo, blanche farine de gruau, avec un quart

De litre d'eau ; vous délayez selon l'usage universel en y mettant un peu de sel ;

Veillez encore pour compléter cet amalgame, y joindre cent quarante grammes

Environ de graisse de porc ; que cette graisse soit, Madame, à la manière

Paysanne, épaisse, belle et fraîche panne.

Toujours suivant cette leçon que nous léguèrent nos anciens, versez très peu

D'huile, un soupçon ; ceci fait, n'ajoutez plus rien, sinon la peine de pétrir

Quelques minutes sans faiblir, le tout.

La pâte étant à votre goût, étalez-la ; point n'est besoin de préciser : avec un grand

Soin ; qu'elle ait la forme d'un ovale, d'une épaisseur partout égale ;

Ce résultat bientôt atteint, placez au centre le lapin ; mais, tout autour de votre ovale

Des pans de pâte sont restés ; sur le lapin, les rabattez et vous avez votre pâté.

A vue de nez vous dessinez, vous gravez, armé d'un couteau, la silhouette

D'un château, quelques fleurettes, un bateau, ou simplement carrés ou cercles

Sur son couvercle. Enfin, dorez au jaune d'oeuf. Votre pâté, ainsi paré, flambant

Tout neuf en ses atours, se trouve prêt à mettre au four sur un lit de papier

Huilé. Mais sa cuisson bien surveillez ; n'attendez pas qu'il soit brûlé !

A point nommé vous déformez.

Pâté fumant allègrement, Dieu ! que tu es resplendissant, appétissant !

Mais nous t'avons sous notre coupe, il faut qu'en tranches on te coupe,

Mets sans égal, royal régal ! Car enfin trêve de harangues, ne dois-tu pas

Réjouir nos langues ? Allons, vas-y Â§En gastronomes avisés n'avons-nous point pour

T'arroser un rouge et fin Bouzy ?