Guillaume Gomez

Tartes, tourtes, quiches

Tourte de lapin aux abricots

1h40	40 min	50 min	10 min	268
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Éplucher et ciseler l'échalote. Réserver.
2. Éplucher et tailler les carottes en brunoise. Réserver près de l'échalote.
3. Couper les extrémités des branches de céleri préalablement lavé. Tirer les fils trop gros, puis les tailler en brunoise. Réserver près des carottes.
4. Concasser grossièrement les champignons. Réserver dans un bol.
5. Tailler en brunoise les abricots secs. Réserver dans un bol.
6. Éplucher, retirer le germe de l'ail et le concasser grossièrement. Réserver.
7. Effeuiller l'estragon et conserver les tiges pour la cuisson.
8. Ciseler les feuilles d'estragon pas trop finement.
9. Effeuiller et concasser le persil plat. Garder les queues qui serviront pour la cuisson.
10. Déposer le persil et l'estragon dans des ramequins puis couvrir d'un film transparent et réserver au frais.
11. Vérifier que tous les ingrédients sont prêts : brunoises

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tourte de lapin

- 2 **Cuisse(s) de lapin**
- 2 **Epaule(s) de lapin**
- 2 Quantité non variable **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 2 **Echalote(s)**
- 2 **Carotte(s)**
- 2 branche(s) **Céleri-Branche**
- 100 g **Trompettes de la mort**
- 10 **Abricot sec**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 branche(s) **Estragon**
- 0.5 botte(s) **Persil plat**
- 0.5 litre(s) **Vin jaune**
- 1 litre(s) **Fond blanc de volaille**
- 1 **Thym**
- 1 **Laurier**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

d'abricots, de carottes, d'échalotes et de céleri, queues de persil et d'estragon, ail, herbes et champignons concassés. Réserver et passer à la suite.

12 Saler et poivrer les morceaux de lapin sur toutes les faces. Réserver sur une assiette.

Étape 2

Cuisson du lapin

1 Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile d'olive puis ajouter les morceaux de lapin assaisonnés.

2 Bien les faire colorer sur toutes les faces pendant 5 bonnes minutes.

3 Une fois colorés, retirer les morceaux de lapin et réserver.

4 Dans cette même cocotte, verser l'échalote, le céleri et les carottes. Bien remuer.

5 Faire suer l'ensemble, saler et poivrer.

6 Ajouter l'ail et les champignons. Mélanger à nouveau, puis mettre les queues d'herbes, le thym et le laurier.

7 Remuer de nouveau et remettre les morceaux de lapin dans la cocotte .

8 Déglacer une première fois avec la moitié du vin jaune.

9 Attendre l'évaporation du vin puis ajouter le reste de vin et laisser s'évaporer de nouveau. L'évaporation dure entre 5 et 8 minutes selon la cuisson souhaitée.

10 Ajouter le fond blanc de volaille et les abricots secs.

11 Couvrir la cocotte et porter à ébullition.

12 Une fois que l'eau bout, baisser le feu et laisser frémir à couvert encore 8 minutes.

13 Retourner les morceaux de lapin et laisser de nouveau frémir à couvert pendant 8 minutes.

14 Une fois la cuisson terminée, retirer la cocotte de la plaque et laisser reposer pendant 15 minutes toujours à couvert.

Étape 3

Confection de la tourte

1 Une fois refroidi, sortir le lapin et le déposer dans un plat.

2 Sortir également la garniture en l'égouttant bien et la déposer dans un autre plat. Ne pas oublier de retirer les branches d'herbes et le laurier.

3 Dépiauter les morceaux de lapin, vérifier qu'il n'y a pas d'os ni de cartilage puis concasser grossièrement les morceaux.

4 Ajouter le lapin à la garniture.

5 Bien mélanger le tout, puis ajouter l'estragon et le persil, mélanger à nouveau. Assaisonner au goût.

6 Dans un ramequin, réaliser une dorure en mélangeant du jaune d'œuf, de l'eau et du sel.

Étape 4

Confection de la tourte

1. Dans un bol, battre le jaune d'oeuf avec un fond d'eau et du sel à l'aide d'un pinceau.
2. Dorer le premier cercle de pâte feuilletée, puis le piquer à l'aide d'une fouchette.
3. Placer un cercle au centre de la pâte, le remplir de farce en tassant bien. Ajouter un peu de farce au milieu pour un effet bombé.
4. Dorer le second cercle de pâte feuilletée, il doit être un peu plus grand que le premier.
5. Recouvrir la première pâte avec la deuxième, côté dorure contre la farce et souder le bord du bout des doigts en appuyant légèrement.
6. Couper le surplus de pâte à l'aide du cercle et d'un petit couteau. Enlever le cercle et vérifier la soudure des bords. Réserver au frais.
7. Après quelques minutes, sortir la tourte du frais et chiqueter le bord : faire le tour en traçant des traits réguliers avec le dos d'un couteau.
8. Découper un coin du papier sulfurisé, dorer la tourte en insistant sur la bordure chiquetée.
9. Avec la pointe du couteau, percer un petit trou au centre de la tourte, et y insérer le papier sulfurisé roulé en cheminée.
10. Décorer le dessus en faisant glisser le dos du couteau.
11. Réserver à nouveau au frais pour que la pâte se contracte et ne gonfle pas trop à la cuisson.
12. Après quelques minutes, sortir la tourte du réfrigérateur, dorer à nouveau et enfourner à 240°C(Th.8).

Étape 5

Dressage

1. Sortir la tourte du four lorsqu'elle est bien dorée. Laisser reposer sur une grille.
2. Enlever le bout de papier sulfurisé et la déposer sur une assiette.
3. Pour la décoration, ajouter une petite feuille de laurier dans le trou d'aération, et parsemer l’assiette de dés d’abricots secs et de piment d’Espelette.