

Tartes, tourtes, quiches

Tourte de lapin aux abricots



1h40 40 min 50 min 10 min **268**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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 Effeuer l'estragon et conserver les tiges pour la cuisson.
- 8 Ciseler les feuilles d'estragon pas trop finement.
- 9 Effeuer 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

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 fourchette.
- 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.