



Tartes, tourtes, quiches

Tourte au lapin, pommes et pruneaux



1h40 **20 min** **1h20** **0** **195**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Faire tremper les pruneaux dans le vinaigre.
- 2 Effiloche le lapin à l'aide d'un couteau.
- 3 Dans une casserole, faire dorer les morceaux de lapin dans un peu d'huile d'olive à feu moyen puis réserver.
- 4 Eplucher les pommes et les couper en dés.
- 5 Eplucher et émincer finement l'oignon et l'échalote.
- 6 Les faire fondre dans un peu d'huile d'olive à feu moyen. Ils ne doivent pas colorer.
- 7 Ajouter les dés de pomme, les pruneaux, le bouillon de volaille et assaisonner.
- 8 Faire cuire une dizaine de minutes jusqu'à évaporation du liquide.
- 9 Ajouter les morceaux de lapin et mélanger.
- 10 Laisser cuire quelques minutes sur feu moyen.
- 11 Mettre la garniture dans un récipient et réserver.

2 Quantité non variable
Pâte(s) feuilletée(s)

400 g **Lapin**

0.5 **Oignon(s)**

2 **Echalote(s)**

2 **Pomme(s)**

100 g **Pruneau(x)**

4 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**

10 cl **Bouillon de volaille**

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

1 **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 2

Réalisation de la tourte au lapin, pommes et pruneaux

- 1 Etaler un disque de pâte feuilleté sur le moule à tarte.
- 2 Déposer la garniture sur la pâte feuilletée.
- 3 Attention, la garniture doit être froide sinon la pâte risque de se percer.
- 4 Recouvrir d'un disque de pâte feuilletée en pinçant les bords pour les souder.
- 5 Dorer la pâte au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
- 6 Mettre au four à 180°C (Th.6) pendant 45 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tourte du four et la déguster tiède.