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

- 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 1

Préparation de la garniture

1. Faire tremper les pruneaux dans le vinaigre.
2. Effilocher 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.

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.