

Tourte de lapin



Avec un reste de civet de lapin que j'avais fait à la mijoteuse, je l'ai émietté et juste rajouté quelques champignons de paris à la crème et des dès de foie gras.

Pour mes tourtes, j'ai choisi les empreintes grands ronds Demarle

Et voila une belle recette avec des restes

Ou.... poêlez les morceaux de lapin pour les dorer, salez et poivrez, réservez-les

Dans une cocotte faire revenir l'oignon et l'ail émincés, la carotte en dés, thym, laurier, un peu de sucre semoule, versez un fond de veau et le vin dans la cocotte, ajoutez le lapin et laissez mijoter doucement pendant 1h30, laissez refroidir.

Désossez le lapin et effeuillez la chair, confectionnez des disques de pâte feuilletée déposez un part de lapin et du foie gras et couvrez d'un autre cercle

Quadrillez le feuilletage, faites une petite cheminée et dorez à l'œuf

Enfournez pour 12 mn à température 210°

Servir avec une salade.



[Imprimer la recette.](#)