

## ***TOURTE DE LAPIN AU CITRON***

### Ingrédients

- 1 kg de chair de lapin
- 200 g de poitrine fumée en dés
- 500 g de champignons de Paris
  - 0,5 dl de vin blanc
  - 2 jus de citron
  - 50 g de farine
- 150 g de matière grasse
- QS de sel fin, poivre

### Préparation

- Découper la chair de lapin en petites lèches. Faire blanchir les dés de poitrine fumée et les égoutter.
- Faire mariner dans une bassine inox la chair de lapin, les dés de poitrine fumée avec le vin blanc, le jus de citron, saler, poivrer. Stocker au réfrigérateur durant 6 heures minimum.
- Egoutter la viande de lapin marinée avec la poitrine fumée. Faire revenir les viandes dans une poêle avec 100 g de matière grasse, parsemer sur la viande la farine, bien mélanger et verser le jus de la marinade, continuer de cuire doucement.
- Pendant ce temps, faire sauter à la poêle avec 50 g de matière grasse et un jus de citron, les champignons préalablement nettoyés, lavés et émincés. Saler, poivrer et mélanger avec la viande.
- Faire refroidir immédiatement et garnir des tourtes préalablement foncées en pâte Brisée traiteur. Dorer le poutour, déposer un disque de feuilletage, du même diamètre que la tourte. Bien pincer la bordure afin de souder l'ensemble.

- Dorer toute la surface, faire une cheminée au centre et cuire à four moyen 220°C durant 35 minutes.

### ingrédients

- 1 kg de chair de lapin
- 200 g de poitrine fumée en dés
- 200 g de champignons de Paris
- 0,5 dl de vin blanc
- 1 jus de citron
- 20 g de farine
- 150 g de matière grasse
- QS de sel fin, poivre

### Préparation

- Découper la chair de lapin en petites tranches. Faire blanchir les dés de poitrine fumée et les égoutter.
- Faire mariner dans une bassine inox la chair de lapin, les dés de poitrine fumée avec le vin blanc, le jus de citron, sel, poivre. Stocker au réfrigérateur durant 6 heures minimum.
- Égoutter la viande de lapin marquée avec la poitrine fumée. Faire revenir les viandes dans une poêle avec 100 g de matière grasse, poivrer sur la viande et faire bien mijouter et verser le jus de la marinade contenant de cuire doucement.
- Pendant ce temps, faire sauter à la poêle avec 20 g de matière grasse et un jus de citron, les champignons préalablement nettoyés, lavés et émincés. Saler, poivrer et mélanger avec la viande.
- Faire refroidir immédiatement et garnir des tomates préalablement lavées en pâte brisée nature. Dorer la poêle, déposer un disque de feuilletage, du même diamètre que la tarte, bien pincer la bordure afin de souder l'ensemble.