

FEUILLETE DE LAPIN AU BASILIC

Ingrédients

- 1 kg de chair de lapin coupé en petites lèches
- 1 kg de tomates pelées, épépinées et concassées
 - 12 gousses d'ail dégermées et hachées
 - 3 oignons émincés
 - 40 feuilles de basilic ciselées
 - 1,5 dl d'huile d'olive
 - 1 dl de Cognac
 - QS de sel, poivre

Préparation

- Dans une sauteuse, verser 0,5 dl d'huile d'olive, y ajouter l'ail et l'oignon, faire fondre à feu doux en remuant de temps en temps. Ajouter les tomates, laisser cuire doucement 15 minutes, saler, poivrer, puis ajouter les 3/4 du basilic. Faire refroidir et réserver.
- Dans une sauteuse, verser l'huile restante et faire revenir les lèches de lapin, saler, poivrer, flamber au Cognac, et laisser cuire 10 minutes.
- Dans une abaisse de feuilletage de 2 mm d'épaisseur, découper des carrés de 10 cm de côté. Déposer sur plaque mouillée, dorer, rayer et faire cuire à four chaud 230°C
- Avant complet refroidissement, ouvrir à l'aide d'un petit couteau d'office, les carrés feuilletés dans le sens de l'épaisseur.
- Garnir les feuilletés de la compote de tomate, puis disposer dessus des lèches de lapin, parsemer du basilic restant et recouvrir avec la deuxième partie du feuilleté.