

Feuillantines de lapin aux deux moutardes

Pour 8 pièces



Farce

beurre fondu
300 g de viande de lapin émincée

Rissoler.

2 échalotes hachées

Faire revenir.

1 dl de vin blanc

Déglacer, laisser réduire.

1 dl de sauce rôtie liée

Ajouter.

sel, poivre

Assaisonner, laisser mijoter 45 min. à couvert.

1 cc de moutarde à l'ancienne
1 cc de moutarde de Dijon
1 cs de persil haché
1 cc de thym frais haché
1 dl de crème

Mélanger les ingrédients, les ajouter à la viande, porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement et refroidir rapidement.

Feuillantines

500 g pâte feuilletée
1 oeuf pour dorer

Abaisser la moitié de la pâte et découper 8 ronds de 12 cm de diamètre. Les déposer sur une plaque de cuisson garnie d'un papier. Répartir la farce sur les ronds, dorer les bords à l'oeuf.

Abaisser la 2^{ème} moitié de pâte et découper 8 autres ronds de 12 cm de diamètre; au centre de ceux-ci déposer un rond décoratif de pâte, puis y découper une cheminée. Placer ces ronds de pâte sur la farce, replier les bords et faire une pression à l'aide des doigts tout autour de la feuillantine.

Mettre au frais pendant 30 min., puis dorer à l'oeuf.

Cuire au four à 200°C pendant 25 à 30 min.

Servir en entrée accompagnées de diverses salades de saison.

Auteur des photos:

Colette Andrey

