

LES

# RECETTES DU MARCHÉ

7 JUILLET 2018

TATIN DE LAPEREAU AUX LÉGUMES DU MARCHÉ.  
( POUR 4 PERSONNES )

## INGRÉDIENTS :

4 MOULES TARTELETTE (10CM DE DIAMÈTRE) - 2 RÂBLES DE LAPEREAU - 5CL D'HUILE D'OLIVE - 4 DISQUES DE PÂTE FEUILLETÉE OU BRISÉE OU DE PÂTE À PAIN.

1 PETIT OIGNON BLANC - 1 PETITE COURGETTE  
½ AUBERGINE - ½ POIVRON ROUGE - 1 TOMATE - 1 BRANCHE DE BASILIC - 1 GOUSSE D'AIL - 2 CUEILLERS D'HUILE D'OLIVE - SEL ET PIMENT D'ESPELETTE.

½ BOTTE DE BASILIC - 2 GOUSSES D'AIL - 1DL D'HUILE OLIVE - SEL ET PIMENT D'ESPELETTE.

## PRÉPARATION :

DÉOSSER LES RÂBLES DE LAPIN (OU FAÏTES LE FAIRE PAR VOTRE VOLAILLER) - ROULER LA POITRINE AUTOUR DU FILET APRÈS L'AVOIR DÉGRAISSÉ - TAILLER EN TRANCHES DE 2CM ÉPAISSEUR. LES RANGER DANS LES MOULES À TARTELETTE GARNIS D'UN FILET HUILE D'OLIVE.

TAILLER L'OIGNON, LA COURGETTE, LE POIVRON ET L'AUBERGINE EN CUBES. HACHER LES FEUILLES DE BASILIC AVEC L'AIL ET L'HUILE D'OLIVE. FAIRE REVENIR À LA PLANCHA OU À LA POÊLE LES LÉGUMES EN LES ASSAISONNANT. AJOUTER LA TOMATE HACHÉE ET LAISSER COMPOTER LE TOUT 15 À 20 MIN. TERMINER AVEC L'HUILE AU BASILIC.

PLACER LES TARTELETTES SUR LA PLANCHA POUR ASSURER LA CUISSON DES MÉDAILLONS DE LAPIN ET FINIR FACULTATIVEMENT AU FOUR. CUIRE LES 4 RONDS DE PÂTE. GARNIR LE DESSUS DES TARTELETTES AVEC LA RATATOUILLE DE LÉGUMES BIEN RÉDUITE. PLACER LE FOND DE PÂTE CUIT DESSUS. RETOURNER LA TARTELETTE SUR ASSIETTE ET ARROSER D'UN TRAIT DE PESTO. DÉGUSTER BIEN CHAUD.

