

**Tarte tomate et lapin en croute de polenta**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La** [**tarte**](https://recettes.de/tartes) **de** [**polenta**](https://recettes.de/polenta) **:**
**- 125 g de polenta précuite**
**- 600 g d'eau
- 1 càc de sel**
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- 25 g de beurre**
**La garniture :**
**- 300 g de chair de** [**lapin**](https://recettes.de/lapin)
**- 1 càs de farine**
**- 4** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)
**- 100 g de** [**tapenade**](https://recettes.de/tapenade)
**- 50 g d'**[**olives noires**](https://recettes.de/olives-noires) **dénoyautées**
**- brindilles de** [**romarin**](https://recettes.de/romarin)
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre beurré posé sur la plaque du four**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Si comme moi vous voulez préparer la tapenade maison, c'est [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/tapenade/).

**La tarte de polenta :**
Mettre l'eau et le sel dans une casserole.
Verser la polenta en pluie en remuant et faire chauffer jusqu'à l'ébullition.
Remuer constamment pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que la polenta se détache des bords de la casserole.
Retirer du feu, incorporer le parmesan et le beurre et bien mélanger.
Laisser tiédir quelques minutes.
Étaler la polenta dans le fond et contre les parois du cercle en essayant de donner une épaisseur bien régulière.
Égaliser le rebord de la tarte à l'aide de la lame fine d'un couteau.
Couvrir et laisser reposer pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**
Couper la chair de lapin en dés et les fariner légèrement
Les faire dorer de tous côtés pendant 2 minutes  dans une cuillerée d'huile chaude.
Saler, poivrer, réserver.
Laver et couper les tomates en rondelles.
Les faire dorer 2 minutes sur chaque face dans un filet d'huile d'olive (je ne l'ai pas fait).
Saler, poivrer, réserver.
Étaler la tapenade sur le fond de tarte.
Couvrir avec les rondelles de tomates en rosace.
Enfourner pour 30 minutes à four chaud.
Répartir les dés de lapin, les olives et le romarin ciselé.
Remettre à cuire pendant 10 minutes.
Laisser tiédir quelques minutes avant de décercler très délicatement.
Servir chaud avec une salade.