

LAPIN AU CIDRE

Octobre 2004 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 lapin coupé en morceaux (1,4 Kg)
- ★ 150 g de lardons nature
- ★ 250 g de champignons de Paris frais
- ★ 60 g de beurre (50 + 10)
- ★ 50 cl de cidre brut
- ★ 2 oignons paille
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 1 cuillère à café de farine
- ★ 1 bouquet garni
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Bol

Préparation : 25 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 15,00 € (soit 2,50 € par personne)



Recette :

Éplucher échalotes et oignons, les ciseler finement. Peler et émincer les champignons. Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte avec 50 g de beurre à feu mi vif; lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer et les réserver. Ajouter les lardons, oignons et échalotes hachés et faire revenir à feu mi- doux, saler, poivrer, incorporer les champignons et faire suer 5 minutes, arroser avec le cidre, ajouter l'ail en chemise et le bouquet garni, remettre les morceaux de lapin et cuire à couvert 50 minutes. Retirer les morceaux de lapin et le bouquet garni. Mélanger bien le beurre restant et la farine dans un bol et ajouter ce beurre manié à la sauce en remuant sans cesse durant 2 minutes. Servir les morceaux de lapin nappés avec la sauce.

Boisson :

Un Saumur-Champigny rouge servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.