

LAPIN AU CIDRE

Pour 6 personnes

Préparation 30 min - Cuisson 1 min

Ingrédients :

1 lapin Rex du Poitou d'environ 1,500kg
4 échalotes,
100 g de beurre,
2 cuillerées à soupe de farine
1 bouteille de cidre brute
1 brin de thym
½ feuille de laurier
1 cuillerées à soupe de gelée de groseille
Sel et poivre

Faites découper le lapin en morceaux.
Epluchez les échalotes.

Chauffez le beurre dans une cocotte ou une sauteuse.
Rangez-y les morceaux de lapin, laissez-les bien revenir puis retournez-les.
Ajoutez les échalotes et lorsqu'elles sont dorées, saupoudrez le tout de farine et remuez.
Mouillez ensuite avec le cidre, mélangez bien tous les éléments.
Salez et poivrez, ajoutez le thym et le laurier.
Couvrez la cocotte ou la sauteuse et cuisez à feu doux pendant 1h.

Au moment de servir, mettez les morceaux de lapin sur un plat chaud.
Otez le thym et le laurier.
Délaissez la gelée de groseille avec un peu de jus de cuisson et versez le tout dans la cocotte.
Donnez un bouillon pour lier la sauce, rectifiez l'assaisonnement et nappez-en les morceaux de lapin.
Servez ce plat bien chaud, accompagné de pomme sautées.