

## LAPIN AU CIDRE



### Exemple de menu:

Salade de lentilles

Lapin au cidre

Pommes fruits au four

Charlotte au chocolat

- Temps de préparation : 15 minutes

- Coût: € €

- Temps de cuisson : 45 minutes

- Ustensiles à prévoir :

- Difficultés: 🧠

1 cocotte, 1 planche à découper.

### Ingrédients pour 4 personnes :

✧ 4 morceaux de lapin de 150 g

✧ 150 ml de cidre brut

✧ 2 carottes

✧ 1 cuillère à soupe de crème

✧ 1 branche de céleri

✧ 1 cuillère à soupe d'huile

✧ 3 échalotes

✧ 1 bouquet garni (persil,

✧ 1 gousse d'ail

thym, laurier)

✧ 1 cuillère à soupe de Calvados

✧ Sel (si autorisé), poivre

(ou à défaut, Cognac)

Éplucher les carottes, le céleri, les échalotes et l'ail. Les laver. Emincer les échalotes et l'ail. Couper les carottes et le céleri en fines lamelles.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Faire revenir doucement les morceaux de lapin sur toutes leurs faces. Ajouter les légumes. Laisser revenir 5 min.

Arroser de Calvados et flamber. Verser le cidre. Porter à ébullition. Saler, poivrer.

Ajouter le bouquet garni. Couvrir. Laisser cuire 45 min à feu doux (20 à 25 min en autocuiseur).

En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche. Laisser frémir quelques minutes pour que la sauce soit liée. Rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud dans un plat de service, saupoudrer de persil haché.