



Lapin

Lapin au cidre et aux pommes



1h10 **15 min** **55 min** **0** **613**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation

- 1 Découper le lapin en petits morceaux, mettre de côté les abats.
- 2 Eplucher et émincer finement les échalotes.
- 3 Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et le beurre sur feu vif. Faire dorer les morceaux de lapin sur chaque face.
- 4 Eplucher les pommes, les évider à l'aide du vide-pomme et les découper en quartiers.
- 5 Quand les morceaux de lapin sont dorés, ajouter les échalotes, la feuille de laurier et le thym.
- 6 Saler et poivrer.
- 7 Mélanger, puis ajouter le cidre.
- 8 Couvrir et laisser cuire sur feu moyen pendant 30 min.
- 9 Mélanger régulièrement. Baisser le feu si nécessaire.
- 10 Faire chauffer une poêle avec de l'huile, mettre les abats à revenir pendant quelques minutes. Puis les réserver et les mixer grossièrement.
- 11 Ajouter les abats et les quartiers de pomme dans la sauteuse. Mélanger et continuer la cuisson sans couvercle pendant 20 à 25 minutes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le lapin

1.2 kg **Lapin**
30 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**

Ingrédients pour la garniture

75 cl **Cidre brut**
4 **Pomme(s)**
15 cl **Crème fraîche épaisse**
3 **Echalote(s)**
1 feuille(s) **Laurier**
3 branche(s) **Thym**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson des abats

1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

- 12** Une fois la sauce réduite, ajouter la crème fraîche.
Mélanger et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes.

4 branche(s) **Persil plat**

Étape 2

Dressage

- 1** Oter le laurier et le thym du plat. Parsemer de persil frais haché.
- 2** Servir le lapin bien chaud.