

Lapin

Gibelotte de lapin au cidre



3h05 **20 min** **45 min** **2h** **572**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade

1.2 kg **Lapin**
1 litre(s) **Cidre brut**
1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
1 **Thym**

Ingrédients pour la cuisson

5 cl **Huile d'arachide**
5 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 litre(s) **Fond blanc de volaille**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Farine**
1 **Gros sel**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Éplucher et émincer l'oignon. Réserver.
- 2 Peler, couper les extrémités des carottes, les tailler en paysanne. Réserver avec l'oignon.
- 3 Éplucher et émincer l'échalote. Réserver dans l'assiette.
- 4 Éplucher les champignons de Paris, les laver dans un saladier rempli d'eau. Couper les pieds, escaloper les têtes.
- 5 Éplucher les petits oignons jaunes.

Étape 2

Marinade du lapin

- 1 Si le lapin est entier, le découper en morceaux. Détacher la culotte. Couper le râble.
- 2 Prélever les rognons et le gras du râble, celui-ci servira pour faire revenir le lapin. Garder le coeur pour la cuisson, jeter les poumons. Séparer le coffre en deux à l'aide de ciseaux. Prélever les pattes avant.
- 3 Manchonner le bout des pattes, puis couper les cuisses en deux au niveau de l'articulation.
- 4 Découper le râble en tranches.

- 5 Couper le coffre en morceaux pas trop gros pour faciliter la cuisson.
- 6 Déposer les morceaux dans un plat, ajouter le gros oignon, l'échalote et la carotte. Mélanger avec les doigts pour que la garniture soit bien répartie.
- 7 Verser le cidre puis ajouter le thym et le sucre.
- 8 Retourner les morceaux pour qu'ils soient bien imprégnés de la marinade.
- 9 Couvrir le plat de film alimentaire, réserver au frais pendant au moins 2h.

Étape 3

Cuisson de la gibelotte

- 1 Sortir la marinade du réfrigérateur, retirer le papier film. A l'aide d'une pince, ôter les morceaux de lapin, les déposer dans une passoire posée sur une assiette en enlevant les légumes collés.
- 2 Filtrer le reste de la marinade à l'aide d'un chinois posé sur un saladier. Conserver séparément les légumes et le liquide.
- 3 Dans une cocotte, faire chauffer un peu d'huile d'arachide avec la graisse de lapin récupérée au moment de la découpe.
- 4 Faire raidir les morceaux de lapin, c'est à dire les saisir dans la matière grasse sans coloration.
- 5 Ajouter les rognons, remuer à l'aide d'une spatule en bois.
- 6 Quand les morceaux sont raidis, ajouter la garniture égouttée, remuer.
- 7 Quand la garniture a légèrement sué, mais toujours sans coloration, saler et poivrer. Mélanger à nouveau.
- 8 Singer la viande : la saupoudrer de farine pour lier et épaissir la sauce. Bien mélanger pour enrober les morceaux de viande.
- 9 Déglacer avec le cidre de la marinade.
- 10 Avec la spatule, bien décoller les sucs au fond du récipient. Puis ajouter le sucre et mouiller à hauteur avec le fond de volaille.
- 11 Ajouter du gros sel et porter à ébullition. Quand le mélange bout, couvrir et laisser frémir pendant environ 35 minutes.
- 12 Déposer les petits oignons dans une casserole, ajouter du sel, du poivre, du beurre, du sucre et un fond d'eau.
- 13 Recouvrir les oignons au contact d'un papier sulfurisé de la taille de la casserole, percé au centre. Laisser cuire pendant environ 10 minutes.
- 14 Vérifier la cuisson avec la pointe du couteau : si les oignons restent accrochés à la pointe, laisser cuire pendant encore quelques minutes.
- 15 Laisser l'eau s'évaporer afin de rendre les oignons bien brillants. Retourner les oignons pour les glacer.
- 16 Retirer les oignons du feu. Faire fondre du beurre dans une poêle.

Ingrédients pour les petits oignons glacés

200 g **Oignon(s)**
 10 g **Beurre**
 1 c. à soupe **Sucre semoule**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les champignons

200 g **Champignon(s) de Paris**
 20 g **Beurre**

- 17 Quand le beurre est légèrement noisette, faire sauter les champignons sur feu vif afin de les rendre bien croquants.
- 18 Tester la cuisson à la pointe du couteau, comme pour les oignons. Quand ils sont cuits, les réserver dans une assiette.

Étape 4

Finition de la gibelotte

- 1 Décanter les morceaux de lapin : les ôter de la cocotte en laissant la garniture dans la cocotte. Les réserver au chaud en les couvrant de papier aluminium.
- 2 Porter la sauce à ébullition et faire réduire.
- 3 Quand la sauce a réduit, la passer dans un chinois placé au-dessus d'une autre casserole.
- 4 Presser la garniture avec la louche pour récupérer toutes les saveurs de la garniture. Puis refaire chauffer la sauce. Rectifier l'assaisonnement.
- 5 Éteindre le feu et ajouter la crème liquide pour apporter de l'onctuosité à la sauce. Ne pas refaire bouillir la sauce après avoir ajouté la crème.

Étape 5

Dressage

- 1 Rassembler tous les ingrédients pour le dressage : les morceaux de lapin, la sauce, les champignons et les petits oignons.
- 2 Disposer les morceaux du lapin dans un plat.
- 3 Ajouter les champignons et les petits oignons.
- 4 Napper le tout de sauce.
- 5 Décorer le plat en ajoutant des feuilles de thym et de laurier. Servir.