



Lapin de garenne en cocotte au cidre

PRÉPARATION : 15 MIN - CUISSON : 1 H 30

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 jeune lapin de garenne ■ 200 g de champignons de Paris ■ QS de sel, poivre du moulin, beurre, huile
■ 4 échalotes ciselées ■ 2 tomates concassées ■ 1 pomme en grosse brunoise
■ 2 cuillères à soupe de farine ■ 500 g de cidre ■ 200 g de fond de gibier (Page 189)
■ 1 bouquet garni ■ 1 petit bouquet de persil plat ciselé

PRÉPARATION

Dépecer, vider le lapin de garenne puis le découper.
Laver, émincer les champignons de Paris, les sauter au beurre.

Procédé

Assaisonner les morceaux de lapin de garenne, les faire rissoler dans une cocotte avec huile et beurre.
Ajouter les échalotes, les laisser fondre, ajouter les tomates concassées et la pomme en grosse brunoise.

Singer (saupoudrer la farine), ajouter les champignons de Paris sautés puis déglacer avec le cidre.
Mouiller avec le fond de gibier, ajouter le bouquet garni, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure 30 environ.

Dressage

Retirer le bouquet garni, servir le lapin de garenne dans la cocotte et saupoudrer avec le persil ciselé.

