

La Recette de Alain Paton

Lapin au cidre



Pour 4 personnes - Préparation 1h - Cuisson 1h30.

Ingrédients :

- Du cidre sec
- 1 lapin de 1 Kg 200Grs.
- 200Grammes de poitrine fumée
- 20 Grammes de farine
- 100 Grammes de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisins
- 2 belles pommes (Marie Madeleine)
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- Thym, laurier, sauge, sel, poivre moulu, persil haché.
- 1 boîte de champignons.
- 800 grammes de purée de carottes en accompagnement.

Préparation :

Faire revenir le lapin coupé en morceaux, dans le beurre et l'huile (pas trop chaud), le faire doucement jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés. Ajouter les dés de poitrine fumée.

Ajouter la farine en enrobant les morceaux, les tomates en dés.

Mouiller avec le cidre.

Ajouter le thym, laurier, sauge, sel, poivre.

En fin de cuisson réserver les morceaux dans un plat creux au four chaud.

Passer la sauce dans une passoire fine, la faire chauffer, y ajouter l'ail et le persil haché puis les champignons et la crème.

Cuire pendant 3 minutes

Napper le lapin avec cette sauce.

Disposer les pommes coupées en quatre, préalablement passées au beurre 5 minutes sur chaque côté.

Accompagner avec du cidre sec