

LAPIN MIJOTÉ

aux pommes et au cidre



RECETTE DU DIMANCHE



10 min



45 min



Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 cuisses et
- 3 râbles de *lapin*
- 6 pommes
- 75 cl de cidre brut
- 2 oignons roses
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- Quelques branches de thym et de romarin
- 1 petit verre de Calvados (facultatif)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- 1/ Éplucher, émincer et tailler finement les oignons roses en rondelles.
- 2/ Verser l'huile d'olive dans une cocotte en fonte et faire revenir les rondelles d'oignons pendant 4 à 5 minutes. Déposer les morceaux de *lapin* et les faire dorer de tous les côtés.
- 3/ Verser le cidre dans la cocotte, ajouter les herbes aromatiques et faire cuire à couvert pendant 40 minutes. Retourner les morceaux à mi-cuisson.
- 4/ Laver les pommes. 10 minutes après le début de la cuisson, déposer les pommes entières dans la cocotte et poursuivre la cuisson pendant 30 à 35 minutes. Réserver les pommes et les morceaux de *lapin*.
- 5/ Ajouter la crème fraîche dans la cocotte. Porter à ébullition, baisser le feu et faire réduire la sauce pendant quelques minutes.
- 6/ Déposer les cuisses et les râbles de *lapin* dans la cocotte, parsemer de thym frais juste avant de servir. Déguster votre *lapin* au cidre et aux pommes sans plus attendre !