



(Source : <http://www.marmiton.org>)



Lapin de garenne au cidre

Temps de préparation : 30 minutes
Cuisson : 55 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 lapin de garenne
- 1/2 l de cidre brut
- 400 g d'oignons
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- Thym, laurier, persil, romarin
- 2 cuillères à soupe de moutarde blanche
- 250 g de crème épaisse
- Sel, poivre, persil haché

Préparation:

Détaillez le lapin en morceaux, assaisonnez-les.

Faites-les revenir a feu moyen dans un mélange beurre-huile avec les oignons hachés.

Lorsqu'ils sont bien dorés, mouillez avec le cidre, le jus de citron.

Ajoutez le bouquet garni, assaisonnez.

Laissez cuire, la sauce doit réduire de moitié.

5 minutes avant de servir, égouttez les morceaux.

Ajoutez à la sauce la crème et la moutarde, bien mélangées.

Faites épaissir en battant au fouet. Remettez un instant les morceaux de lapin dans cette sauce.

Dressez le tout sur un plat de service chaud et servez saupoudré de persil haché.