



Lapin au cidre

Ingrédients :

- ◆ 1 lapin coupé
- ◆ 2 échalotes
- ◆ 25 cl de cidre
- ◆ 20 g de beurre
- ◆ 1 c.s. d'eau de vie de cidre
- ◆ 10 cl de crème fraîche
- ◆ 1 bouquet garni

Préparation :

Faire revenir le lapin dans le beurre et l'échalote.

Lorsqu'il est bien doré, arroser avec l'eau de vie et flamber.

Verser le cidre et porter à ébullition.

Saler et poivrer, ajouter le bouquet garni, couvrir et laisser cuire 45 mn.

Ajouter la crème fraîche. Mélanger et laisser réduire pour que la sauce soit bien liée.

Servir avec de bonnes pâtes à l'ancienne par exemple.

Recette réalisée en 45 mn