

# Lapin au cidre

Pour 4 personnes :

- 1 lapin coupé en morceaux
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 CS de calvados
- 30cl de cidre brut
- 20cl de crème fraîche
- 2 CS de persil
- 20g de beurre
- 1 bouquet garni(persil, thym, laurier)
- Sel, poivre



1. Eplucher carottes, céleri, échalotes et ail. Les couper en petits dés
2. Faire chauffer huile et beurre dans une cocotte. Mettre les morceaux de lapin à rissoler doucement. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les légumes. Les faire revenir 5mn puis arroser de calvados et flamber. Verser le cidre. Porter à ébullition. Saler, poivrer, mettre le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire à feu doux 45mn
3. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche. Bien mélanger. Laisser réduire quelques minutes pour que la sauce soit bien liée. Rectifier l'assaisonnement. Saupoudrer de persil haché. Servir avec des pommes reinettes cuites au four.

VIN : Sancerre rouge