

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Lapin aux pommes

Ingrédients

4 cuisses de lapin

3 pommes reinettes

150g de petits champignons de Paris

2 échalotes

2 gousses d'ail

40cl de cidre

20cl de crème liquide

60g de beurre

1 CS de farine

3 brins de thym

1 cc de moutarde

Sel et poivre

Recette

Pour préparer ce lapin aux pommes, voici la marche à suivre. D'abord, coupez les pommes en quartiers épais et faites-les dorer dans une cocotte avec 30 g de beurre. Réservez-les. Dans la même cocotte, faites dorer les cuisses de lapin et les champignons dans le reste de beurre. Parsemez de farine et remuez 3 min. Ajoutez le cidre, la crème, les échalotes hachées, l'ail pelé, la moutarde, le thym, du sel et du poivre. Portez à ébullition et laissez frémir 5 min le temps que l'alcool s'évapore. Couvrez et laissez cuire à feu doux 30 à 45 min jusqu'à ce que la viande soit tendre. Servez chaud avec les pommes réchauffées.