

Lapin sauté au cidre et à la sauge

Préparation : 25 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 5-6 personnes

1 lapin fermier coupé en morceaux

1 carotte

1 oignon

6 gousses d'ail

3 brins de sauge fraîche

30 g de farine

50 cl de cidre brut

90 g de beurre (50 g suffiront)

20 cl de crème liquide

10 grains de poivre noir

2 clous de girofle

Sel

Peler l'oignon et la carotte. Piquer l'oignon avec les clous de girofle.

Faire revenir les morceaux de lapin assaisonnés dans une sauteuse avec 20 g de beurre pendant 8 à 10 mn.

Dégraissier la sauteuse et verser le cidre. Porter à ébullition puis ajouter les gousses d'ail non pelées, l'oignon piqué de clous de girofle, la carotte et les brins de sauge ainsi que les grains de poivre. Laisser cuire 30 mn environ à frémissement en écumant si nécessaire.

Égoutter les morceaux de lapin et la garniture, filtrer le jus de cuisson dans un saladier et réserver.

Chauffer 30 g de beurre dans la sauteuse ajouter la farine et mélanger en remuant au fouet, laisser cuire 2 mn sur feu doux puis délayer avec le jus de cuisson tiédi. Porter à frémissement en remuant et cuire 5 mn puis incorporer la crème liquide. Vérifier l'assaisonnement et ajouter le lapin dans la sauce avec la garniture sans l'oignon ni la carotte. Faire réchauffer à feu doux sans faire bouillir et servir.

Boisson conseillée : un cidre brut

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>