



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

LAPIN MIJOTE AUX POMMES ET LARDONS A LA CREME

difficulté : 🍴 / prix : € / temps de préparation : ⌚

Un grand classique de la cuisine française. L'agneau fondant est accompagné de Mogettes onctueuses.

Ingrédients

Pour 4 personnes :

1 beau lapin fermier (environ 1,5 kg)
100g de poitrine fumée en lardons
25 cl crème fraîche
1 noix de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
2 pommes
4 échalotes

1 gousse d'ail
1 bouquet garni
1 brin de sauge
4 cl calvados
25 cl de vin blanc sec
sel et poivre

Progression

Couper le lapin en morceaux, jeter la tête.

Ciseler l'ail et les échalotes finement.

Eplucher, évider et couper les pommes en petits cubes.

Dans une cocotte en fonte, faire dorer les morceaux de lapin dans le beurre et l'huile en les tournant de chaque côté, saler et poivrer.

Retirer les morceaux, réserver.

Mettre dans la cocotte ail, échalotes, lardons à dorer sans trop de coloration, ajouter les pommes, laisser suer 1 minute.

Remettre les morceaux de lapin.

Ajouter le calvados et le vin blanc, le bouquet garni et la sauge.

Laisser cuire tout doucement à couvert 50 minutes (la viande doit être moelleuse).

Retirer les morceaux de lapin et les réserver au chaud.

Faire réduire la sauce avec la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit « nappante ».

Servir les morceaux de lapin nappés de la sauce aux pommes et lardons.

Servir avec des dés de courgettes poêlés et des tagliatelles fraîches

Conseil accord met et vin

Servir avec un Anjou rouge

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)