

Cuissot de lapin au cidre léger le petit pommier

Portions: 4

Ingrédients

4 cuisses de lapin
2 c .à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
3/4 tasse (180) de cidre léger le petit pommier
2 tasses (500 ml) de fond brun de veau lié
1/4 tasse (60 ml) de crème à cuisson 35%
1 échalote française ciselée finement
Farine
Beurre et huile d'olive
Sel et poivre



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Fariner les cuisses de lapin. Dans une casserole, chauffer l'huile et le beurre à feu moyen-vif. Faire colorer les cuisses environ 2 minutes de chaque côté. Mettre l'échalote française, déglacer avec le cidre léger, ajouter la moutarde forte, le fond brun de veau, saler et poivrer. Porter à ébullition, cuire à couvert environ 50 à 60 minutes selon la grosseur des cuisses.

Retirer les cuisses de la casserole et réserver au chaud. Chauffer la sauce et ajouter la crème à cuisson et laisser réduire jusqu'à la bonne consistance. Vérifier l'assaisonnement. Passer la sauce au chinois.

Servir les cuisses nappées de la sauce. Comme accompagnement, je vous suggère des patates douces sautées au beurre et un flanc aux légumes. Terminer avec une pomme fruit et une branche de romarin.

Chef Christian Croze