

LAPIN PARIS NORMANDIE

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN

1.

Coupez le lapin en morceaux. Épluchez les échalotes.
Chauffez le beurre dans une cocotte ou une sauteuse.
Rangez-y les morceaux de lapin, laissez-les bien revenir
puis retournez-les.

2.

Ajoutez les échalotes et lorsqu'elles sont dorées, saupoudrez
le tout de farine et remuez. mouillez ensuite avec le cidre,
mélangez bien tous les éléments. Salez, poivrez, ajoutez
le thym et le laurier. Couvrez la cocotte ou la sauteuse
et cuisez à feu doux pendant 25 minutes.

3.

Au moment de servir, retirez les morceaux de lapin sur
un plat chaud. Otez le thym et le laurier. Délayez la gelée
de groseille avec un peu de jus de cuisson et versez le tout
dans la cocotte. Donnez un bouillon pour lier la sauce,
rectifiez l'assaisonnement et nappez-en les morceaux de lapin.
Servez ce plat bien chaud, accompagné de pommes sautés.

1 lapin

4 échalotes

100g de beurre

2 cuillères à soupe

de farine

1 bouteille ZATHINOÉ®

1 brin de thym

1/2 feuille de laurier

1 cuillère à soupe

de gelée de groseille

Sel et poivre