

LAPIN AU CIDRE
recette
de DENISE

Marché :

1 beau lapin fermier

1 carotte

1 oignon

2 caïeux d'ail

quelques branchettes de persil

sel, poivre

1 c à s de Basler Mehlsuppe (2 c à s de farine torréfiée)

1 Bouteille de cidre brut

Coupez votre lapin. Dans une cocotte en fonte utilisez le gras du lapin ou de l'huile pour bien faire dorer les morceaux de lapin. Réservez . Ajoutez la carotte, l'oignon émincé, les caïeux d'ail, le persil. Faire suez un peu en remuant pour bien décoller les sucs. Remettre tous les morceaux de lapin dans la cocotte, saupoudrez de farine grillée, arrosez avec le cidre. Remuez. Salez et poivrez et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que le lapin vous semble cuit. (environ 1 h à 1 h 15)

*Servir avec des nouilles fraîches maison, c'est encore meilleur