

## CUISSSES DE LAPIN CONFITES, SAUCE À L'ÉRABLE ET AU GINGEMBRE

4 portions

4 cuisses de lapin confites

Sauce à l'érable et au gingembre

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

2 échalotes françaises finement hachées

Sel et poivre du moulin, au goût

2 gousses d'ail finement hachées

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, râpé

60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable

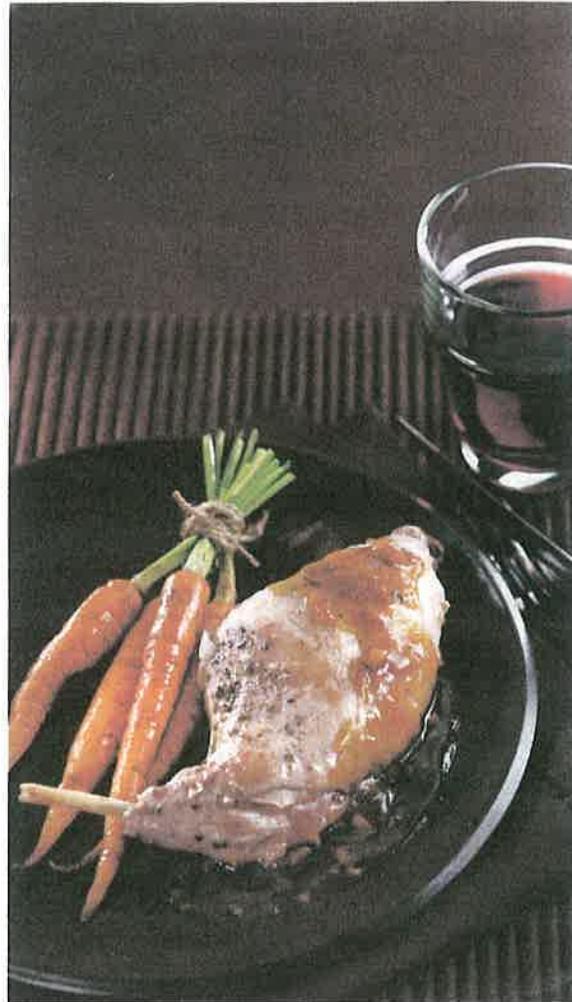
60 ml (¼ tasse) de vinaigre balsamique

250 ml (1 tasse) de demi-glace

① Déposer les cuisses de lapin confites dans une poêle et les réchauffer de 7 à 8 minutes à feu moyen.

② Préparer la sauce. Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre dans l'huile. Ajouter les échalotes, saler et poivrer, et faire dorer 3 minutes. Mettre l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le gingembre et le sirop d'érable, et laisser caraméliser 4 minutes. Déglacer au vinaigre balsamique et laisser réduire de 3 à 4 minutes. Verser la demi-glace et chauffer un peu.

③ Servir les cuisses de lapin confites nappées de la sauce à l'érable et au gingembre.



### BON TRUC

Il est préférable de ne pas réchauffer les cuisses de lapin confites (qui sont déjà cuites) au four, car elles se dessécheraient beaucoup. Cependant, on peut les laisser dans leur sac, plonger celui-ci dans un grand bol d'eau bouillante et les laisser réchauffer de 7 à 8 minutes.