

# CUISSES DE LAPIN AU CIDRE

PORTIONS : 4 personnes • PRÉPARATION : 15 min • CUISSON : 4 h 30 mijoteuse / 1 h 05 mijoté

## INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de lapin
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 gros oignon, haché finement
- 1 c. à soupe de sucre
- 2 branches de thym
- 1 piment, haché finement
- 1 pincée de muscade moulue
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 500 ml (2 tasses) de cidre sec
- 1 feuille de laurier
- 450 g (1 lb) de flageolets en conserve, égouttés
- 250 ml (1 tasse) de babeurre
- Sel et poivre

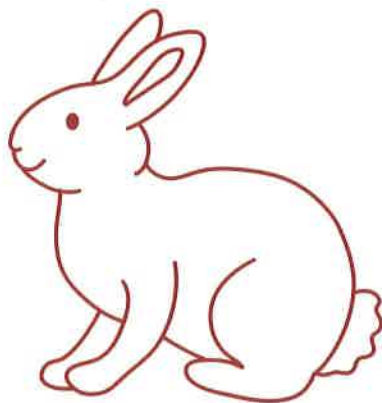
## MÉTHODE

### MIJOTEUSE

1. Placer les cuisses de lapin dans la cocotte de la mijoteuse. Saler et poivrer.
2. Dans un poêlon, faire fondre le beurre. Ajouter l'oignon et faire revenir 4 minutes à feu moyen. Ajouter le sucre, le thym, le piment et la muscade. Saupoudrer de farine et mélanger. Verser le cidre. Porter à ébullition, en remuant. Verser sur les cuisses de lapin. Ajouter le laurier. Couvrir et cuire à basse température 4 heures.
3. Ajouter les flageolets et le babeurre. Mélanger. Couvrir et cuire à haute température 20 minutes.
4. Répartir dans des assiettes. Servir avec du riz sauvage ou du riz blanc.

### MIJOTÉ

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les cuisses de lapin et faire revenir 3 minutes de chaque côté à feu moyen. Transférer les cuisses sur une assiette.
2. Ajouter l'oignon dans la casserole. Faire revenir 3 minutes à feu moyen. Ajouter le sucre, le thym, le piment et la muscade. Saupoudrer de farine et mélanger. Verser le cidre. Porter à ébullition en remuant. Remettre les cuisses de lapin dans la casserole. Ajouter le laurier. Baisser le feu. Couvrir à moitié et laisser mijoter 40 minutes.
3. Ajouter les flageolets et le babeurre. Cuire 15 minutes à feu doux.
4. Répartir dans des assiettes. Servir avec du riz sauvage ou du riz blanc.



« Le lapin se prête parfaitement à une cuisson lente, car il ne se dessèche pas. Une sauce vive donnera des allures de réception à ce plat. »

