

 Recette Gourmande

Recette du Chef
JÉRÔME FERRER
du restaurant europeea

LAPIN DU QUÉBEC MIJOTÉ AU CIDRE ET AUX POMMES



Portions : 4

Cuisson : environ 50 minutes

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| • 1 | Lapin du Québec coupé en six morceaux |
| • 15 ml (1 c. à soupe) | beurre |
| • Deux filets | huile d'olive |
| • 3 | pommes Golden |
| • 1 | bouteille de cidre sec |
| • 2 | échalotes françaises ciselées |
| • 200 g (1 tasse) | bacon fumé coupé en petits cubes |
| • 300 g (1 ^{1/2} tasse) | champignons shitakés |
| • Au goût | sel et poivre |

- Dans un grand sautoir, faire revenir les morceaux de lapin avec la noix de beurre et un filet d'huile d'olive.
- Diviser en quartiers les pommes Golden, retirer les pépins et les faire caraméliser avec le lapin.
- Arroser le tout avec le cidre et refermer le couvercle afin de laisser mijoter la préparation pendant 45 minutes à feu moyen.
- Une fois les morceaux de lapin cuits, les retirer du sautoir et réserver au chaud. Réserver également quelques quartiers de pommes caramélisés pour la garniture.
- Bien mélanger le jus de cuisson avec les pommes au mélangeur ou avec un batteur à main.
- Filtrer la sauce et la remettre à ébullition afin de la faire réduire, puis ajouter les morceaux de lapin.
- Dans une poêle, faire revenir les échalotes ciselées dans un filet d'huile d'olive, puis incorporer le bacon fumé et les champignons shitakés.
- Cuire jusqu'à coloration, assaisonner et rajouter à la préparation de lapin.
- Servir avec des pâtes fraîches et un mélange de légumes-racines poêlés*.

*Exemples de légumes-racines : carotte, panais, salsifis, betterave, céleri-rave, navet, rutabaga,

Suggestion de vin : Onir 2008, Vignoble De Lavoie (Québec) (vin blanc)

Code SAQ : 0074123

Prix : 13,00\$