

Lapin au cidre et aux pommes

- Pour : **4 personnes**
- Durée : **20 minutes**

Ingrédients pour Lapin au cidre et aux pommes :

- 1 lapin coupé en petits morceaux
- 20 cl de cidre brut
- 4 pommes
- 2 échalotes
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 pointe de cannelle
- 2 grosses pincées de gingembre en poudre
- 1 feuille de laurier
- quelques pluches de cerfeuil ou d'estragon
- sel

- poivre

Lapin au cidre et aux pommes :

- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et le beurre.
- Y faire dorer les morceaux de lapin sur feu vif.
- Peler les pommes, et en découper la chair en petits dés. Peler et hacher finement les échalotes.
- Quand les morceaux de lapin sont dorés, ajouter les échalotes, les pommes, la feuille de laurier, la cannelle et le gingembre.
- Saler et poivrer.
- Mélanger, puis mouiller avec le cidre.
- Couvrir et laisser cuire à feu modéré pendant 20 min.
- En fin de cuisson, parsemer d'estragon ou de cerfeuil haché.
- S'accompagne d'une purée de pommes de terre ou de carottes.