

SAUTE DE LAPIN AUX MIRABELLES ET AUX GIROLLES



Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 cuisses de lapin

400 g de girolles

200 g de mirabelles

1 oignon

40 cl de cidre brut

2 c à s de fond de volaille en poudre

Emincer l'oignon. Laver les girolles et les couper en gros morceaux.

Faire dorer dans une cocotte les morceaux de lapin et l'oignon dans de l'huile.

Poudrer l'ensemble avec un peu de farine puis mouiller avec le cidre et laisser bouillir 3 minutes. Ajouter le fond de volaille. Mélanger, couvrir la cocotte, et faire cuire à feu doux environ 30 minutes.

Faire cuire les girolles dans une poêle avec du beurre à feu vif jusqu'à évaporation du liquide. Saler et poivrer.

Laver les mirabelles et les faire dorer entières 3 minutes dans une poêle avec du beurre et une cuillère à soupe de sucre, en les faisant rouler.

Sortir les morceaux de lapin de la cocotte et faire réduire le jus de cuisson et rectifier l'assaisonnement si besoin. Remettre les morceaux de lapin à réchauffer dans la cocotte avec les mirabelles et les girolles.

Servir avec des pâtes fraîches.