



Lapin aux bleuets séchés

4 à 6 personnes . 20 minutes de préparation . 1 h 15 de cuisson

Ingrédients

- 1 lapin, coupé en morceaux (demandez à votre boucher de le faire) ou 6 cuisses
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 échalotes françaises, finement hachées
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 ½ tasse (375 ml) de cidre de pomme
- ¾ tasse (180 ml) de crème à cuisson 35%
- ¼ tasse (60 ml) de bleuets séchés
- 4 à 5 feuilles de sauge
- Sel et poivre du moulin

5 étapes faciles!

- 1 Griller** Dans une grande cocotte, faire dorer la viande assaisonnée dans l'huile et le beurre. Retirer.
- 2 Déglacer** Dans la même cocotte, faire tomber l'échalote et l'ail, déglacer avec le cidre de pomme, bien mélanger, laisser réduire de moitié, ajouter la crème et les morceaux de viande.
- 3 Aromatiser** Ajouter les bleuets séchés et les feuilles de sauge entières.
- 4 Mijoter** Laisser mijoter à couvert 1 h 15 au four à 325 °F ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
- 5 Savourer** Servir avec des choux de Bruxelles et parsemer de quelques noisettes.

Saviez-vous que...

Un lapin de 1,3 kg est suffisant pour quatre à six portions.