

Gibelotte de lapin au Calvados

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure 30

Ingrédients :

- 1 lapin avec le foie si possible
- 200 g de lard fumé
- 24 petits oignons blancs
- 250 g de champignons de Paris
- 30 cl de cidre brut
- 6 c à soupe de Calvados
- Un peu de beurre
- Huile d'olive pour la cuisson
- 2 c à soupe de sucre semoule
- Le jus d'un citron
- Un bouquet garni (Thym, Romarin, Laurier)
- Sel
- Poivre

Recette :

- Coupez le lapin en morceaux, le lard en bâtonnets, pelez et coupez les carottes en dés.
- Faites chauffer l'huile avec un peu de beurre dans la cocotte.
- Faites blondir les morceaux de lapin, le lard et les carottes.
- Dans un petit poêlon, faites chauffer le Calvados.
- Lorsque le lapin est doré, flambez le Calvados et versez-le sur le lapin. Attendez que toutes les flammes soient bien éteintes, salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni et arrosez de cidre.
- Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 40 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez les champignons, coupez-les en lamelles et arrosez-les de jus de citron. Salez-les légèrement.
- Pelez également les oignons.
- Dans une petite casserole, faites fondre un peu de beurre, plongez-y les oignons quelques instants et ajoutez ensuite le sucre semoule. Roulez les oignons dans ce mélange jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
- Après les 40 minutes de cuisson, ajoutez dans la cocotte, les champignons, les oignons et éventuellement le foie du lapin.
- Laissez encore cuire 30 minutes avec une légère ouverture à la cocotte pour que la sauce s'épaississe.
- Servez avec des pommes de terre cuites à l'eau ou légèrement rissolées dans du beurre.

Boisson :

Un rouge pas trop lourd comme un Côtes-de-Blaye ou un Côtes-de-Bordeaux servi moyennement chambré (14 – 15°C) accompagnera avec délice ce plat délicieux.

