Lapin au lard fumé et au cidre

Pour 4 personnes :
- 2 râbles de lapin désossés par le volailler
- 8 à 10 tranches de poitrine fumée (très fines)
- 3 citrons Bergamote non traités
- 3 gousses d'ail
- 4 échalotes
- 2 verres de cidre (brut)
- 1 livre de Ratte du Touquet
- Huile d'olive, sel, poivre, feuilles de sauge.

Détailler les râbles de lapin en parts et enrouler chaquer morceau dans la poitrine fumée.
Ficeller le tout en fixant en même temps des feuilles de sauge.
Eplucher l'ail et l'échalotte, couper les citrons en rondelles. Brosser les pommes de terre.
Dans une cocotte en fonte, faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive et y faire dorer de toute part les morceaux de lapin. Réserver.
Dans la cocotte ajouter les pommes de terre, les échalotes, les rondelles de citron. Cuire environ 5 mn en remuant souvent.
Ajouter les morceaux d elapin, les gousses d'ail et une branche de sauge. Saler, poivrer, verser 2 verres de cidre et cuire à couvert environ 30 mn.
Servir lorsque les pommes de terre sont cuites.

© http://histoiredepopote.canalblog.com
D'autres recettes sur : http://danslacuisine.free.fr
Contact : danslacuisine@free.fr

histoire de popote — Qui est-ce qui fait la vaisselle ?