

www.femmeactuelle.fr

Pays : France

Dynamisme : 51



[Visualiser l'article](#)

Gigolettes de lapin aux pommes

Donner mon avis



Anne Lataillade 2020

Facile

15 min

45 min

Bon marché

Ajoutez cet article à vos favoris en cliquant sur ce bouton !

Ingrédients pour

personnes

4Gigolettes de lapin([Lapin & Bien](#))

1Grosse échalote

[Visualiser l'article](#)

200g Lardons(ou 100 g)
55g Beurre(25 g pour le lapin et 30 g pour les pommes)
1gousse Ail
1cuil. à soupe Rase de farine
350ml Cidre brut
6Brins d'estragon(dont 1 pour la déco)
6Pommes
1pincée Piment d'Espelette

Étapes de préparation

Épluchez la gousse d'ail et l'échalote et coupez-les en dés. Lavez l'estragon et séchez-le. Pelez les pommes, épépinez-les, coupez-les en quatre et coupez chaque quartier en trois.

Faites revenir dans une cocotte sans matière grasse les lardons pendant une petite dizaine de minutes. Récupérez-les à l'aide d'une écumoire.

Dans le gras de leur cuisson, faites revenir l'échalote et l'ail, ciselés, pendant 3 à 4 mi. Ôtez-les, mettez-les avec les lardons. Ajoutez ensuite 25 g de beurre, et faites dorer les gigolettes de lapin pendant une petite dizaine de minutes, le temps qu'elles colorent bien de chaque côté. Saupoudrez de farine, mélangez, puis ajoutez l'ail et l'échalote, les lardons, l'estragon. Versez le cidre et décollez bien les sucs, remuez, et faites cuire 20 min à couvert.

Pendant ce temps, faites fondre 30 g de beurre à feu vif dans une poêle anti-adhésive. Faites cuire à feu vif les lamelles de pommes pendant 15 à 20 min. Il faut que les morceaux soient bien saisis et ne se transforment pas en purée. Saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette.

Au moment de servir, regroupez dans un même plat le lapin et sa garniture, les pommes et ciselez quelques feuilles fraîches d'estragon. Servez bien chaud.