

LAPIN AU CIDRE ET AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes

INGREDIENTS : 1 lapin coupé, 4 oignons, 3 gousses d'ail, 200 gr de lardons, 300 g de champignons émincés, 60 gr de beurre, 50 cl de cidre sec, 1 cuil à café rase de farine, sel, poivre.

PREPARATION :

Couper le lapin en morceaux, hachez l'ail et l'oignon.
Faire revenir les lardons et l'oignon dans le beurre puis les ôter du feu.

Dorer le lapin sur toutes les faces.

Faire fondre les champignons avec l'ail, ajouter le lapin, les lardons et l'oignon.

Saupoudrer de farine et verser le cidre.

Couvrir et cuire 1 heure.

