

CUISSE DE LAPIN AU CIDRE ET PAIN D'ÉPICES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Origine** : France



Ingrédients pour 2 personnes

- **2 cuisses de lapin**
- **1 paquet de lardons fumés**
- **1 paquet de poitrine fumée (en fines tranches)**
- **1 filet d'huile d'olive**
- **1 oignon (rosé de Roscoff)**
- **1 gousse d'ail**
- **1 dizaine de pruneaux dénoyautés**
- **Le même volume de raisins secs de couleurs**
- **1 cuillère à café de Paprika**
- **1 verre de Whisky**
- **½ bouteille de cidre Breton**
- **Très peu de sel**
- **Poivre 5 baies**
- **1 tranche de pain d'épices (1 ou 2)**
- **1/2 cuillère à café d'épices (pour Pain d'épices)**

Étapes de préparation

1. Faites chauffer une sauteuse, versez un filet d'huile d'olive. Faites dorer les morceaux de lapin sur toutes les faces. Pendant ce temps hachez l'oignon et l'ail. Coupez les lamelles de poitrine fumée en deux. Mettez-les en chiffonnade dans la sauteuse. Laissez dorer 2 à 3 minutes. Réservez les morceaux de lapin et le lard.
2. Dans la même sauteuse, dans le jus de cuisson, versez le mélange oignon-ail. Mélangez doucement. Dès qu'ils deviennent transparents, sans prendre de couleur ajoutez les lardons, mélangez. Cuisez 2 à 3 minutes à feu doux. Réintroduisez alors le lapin et la poitrine fumée. Salez peu, poivrez beaucoup. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 4 à 5 minutes.
3. Versez alors le verre de Whisky et flambez
4. Pendant ce temps mettez dans une coupelle les raisins secs, les pruneaux et le Paprika. Versez ce mélange dans la sauteuse, mélangez, couvrez.
5. Versez alors le cidre, mélangez délicatement avant d'ajouter le pain d'épices coupé en dés. Saupoudrez d'épices pour pain d'épice, couvrez.
6. Laissez cuire toujours à feu doux 45 minutes.

