



Gigotettes de lapin aux pommes, au cidre et à l'estragon

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 gigotettes de lapin, Lapin & Bien
- 1 grosse échalote
- 200 g de lardons (ou 100 g)
- 55 g de beurre (25 g pour le lapin et 30 g pour les pommes)
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 350 ml de cidre brut
- 6 brins d'estragon (dont 1 pour la déco)
- 6 pommes
- 1 pincée de piment d'Espelette

1. 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.
2. 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 minutes.

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 minutes à couvert.

3. Pendant ce temps, faites fondre 30 g de beurre à feu vif dans une poêle antiadhésive. Faites-y cuire à feu vif les lamelles de pommes pendant 15 à 20 minutes. Il faut que les morceaux soient bien saisis et ne se transforment pas en purée. Saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette.
4. 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.