



FERME DU PARC
72 350 ST DENIS D'ORQUES
TEL : 02.43.88.21.31

*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Lapin au calvados

Ingrédients

1 lapin coupé en morceaux avec le foie
200g de lardons fumés
24 petits oignons nouveaux ou grelots
4 carottes
250g champignons de Paris
25cl de cidre brut
5 cuillères à soupe de calvados
20g beurre
2 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de jus de citron
Sel
Poivre
Bouquet garni

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y blondir les lardons, les carottes coupées en dés et les morceaux de lapin. Arrosez avec le calvados et flambez avec une allumette. Lorsque les flammes sont éteintes, salez et poivrez, ajoutez le bouquet garni, arrosez avec le cidre, couvrez et laissez cuire à feu doux durant 45 m.

Pendant ce temps, nettoyez les champignons, coupez les en 4 et arrosez-les de jus de citron. Salez-les

Pelez les oignons (ou utilisez des oignons Grelots en conserve). Faites fondre le beurre dans une petite poêle, ajoutez-y le sucre et faites cuire à feu vif jusqu'à la formation d'un caramel. Roulez les oignons dans ce mélange jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Après les 45 mn de cuisson, ajoutez dans la cocotte les champignons, les oignons et le foie du lapin puis laissez cuire encore 30 mn à feu doux.