



Cuisses de lapin sauce à l'érable et à la framboise

Catégorie: Mets principaux

Description:

Donne 4 portions

Temps de préparation total : 3 h 20

Ingrédients:

4 cuisses de lapin désossées
15 ml (1 c. à soupe) de beurre sans sel
sel

MARINADE

100 ml (1/3 tasse) de vinaigre de framboise
100 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable
100 ml (1/3 tasse) d'huile végétale
2 branches de thym frais
poivre du moulin

SAUCE

150 ml (2/3 tasse) de vin de framboise (apéritif en vente à la SAQ)
75 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable
50 ml (3 c. à soupe) de sauce demi-glace (en sachet)
125 ml (1/2 tasse) de crème de table 15 % à l'ancienne

Instructions:

1. Mélanger les ingrédients de la marinade et faire macérer les cuisses de lapin 2 heures.
2. Egoutter la viande et la saisir dans le beurre clarifié. Saler et poivrer.
3. Compléter la cuisson au four à 140 °C (275 °F) environ 40 minutes.
Réserver au chaud.

4. Jeter le beurre de cuisson et verser le vin de framboise (déglacer). Laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse.
5. Ajouter le sirop, la sauce demi-glace et laisser réduire légèrement avant d'ajouter la crème.
6. Emincer la viande en escalopes et disposer dans des assiettes.
7. Les napper de la sauce préparée aux points 4 et 5. Accompagner de légumes de saison et décorer avec des framboises fraîches.