



LA RECETTE DE LAPIN AU CIDRE, POMME ET POIRE DE FRANCOISE

LES INGRÉDIENTS et PREPARATION (POUR 6 PARTS)

- 1,8 kg de lapin découpé - *Françoise Bertrand - EARL de la Guichetterie - La Chapelle Blanche Saint-Martin*
- 200 g poitrine ou jambon fumé - *Stéphane Gérard - GAEC de la Varenne - Champigny-sur-Veude*
- 3 échalotes - *EARL de Fontenaille - Champigny-sur-Rochereau (86)*
- 2 branches de céleris
- 50 cl de cidre brut - *Domaine des Renardières - Ouzilly (86)*
- 1 poire - *EARL de Nouère - Rossay (86)*
- 2 pommes - *Vergers des Savoies - Vouneuil-sur-Vienne*
- estragon frais
- laurier - *Château Gaillard - Méssemé*
- sel, poivre



- 1/ Faîtes dorer le lapin découpé et la poitrine fumée en lardons dans du beurre salé.
- 2/ Ajoutez les échalotes, les branches de céleri émincé et du laurier.
- 3/ Versez le cidre brut, laissez cuire à couvert 30 minutes.
- 4/ Ajoutez les quartiers de poire et de pommes, l'estragon frais, du sel et poivre.
- 5/ Enfournez sans couvrir pour 45 minutes à 180°C en arrosant régulièrement.

BON APPÉTIT !

LES CONSEILS DIVINS D'ANNABELLE CHESSERON,
VOTRE VITICULTRICE

- **Cuvée Chai z'elle d'Annabelle Chesseron**
Chinon AOP 100% cabernet franc
Température de service : 15-18°
- **Cuvée Les Haut Clos - Domaine Caslot-Bourdin**
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil
100% cabernet franc

