**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 lapin coupé en morceaux

- 2 [carottes](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-carotte_1.aspx)

- 1 branche de cèleri

- 3 [échalotes](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_echalotes.aspx)

- 1 gousse d'[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)

- 1 cuillère à soupe de calvados

- 15 cl de [cidre](http://www.marmiton.org/pratique/bonnes-bouteilles_le-cidre-a-table-un-gai-compagnon_1.aspx) brut

- 10 cl de crème fraîche

- 2 cuillères à soupe de [persil](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx) haché

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 20 g de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)

- 1 [bouquet garni](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_realiser-un-bouquet-garni.aspx)

- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx)

**Préparation de la recette :**

Épluchez les carottes, le cèleri, les échalotes et ail, les coupez en petits dés.

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte, mettre les morceaux de lapin à rissoler doucement. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les légumes.

Les faire revenir 5mn puis arroser de calvados et flamber. Verser le cidre.

Porter à ébullition. Saler et poivrer, mettre le bouquet.

Couvrir et laisser cuire à feu doux 45mn.

En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche. Bien mélanger.

Laisser réduire quelques minutes pour que la sauce soit bien liée.

Rectifier l'assaisonnement.

Saupoudrer de persil haché.

**Remarques :**

Servir avec des pommes reinettes cuites au four

**Boisson conseillée :**

Sancerre rouge