

Le lapin à la moutarde

Marmiton

TEMPS TOTAL : 1 H

Cuisson : 1 h

Ingrédients

- Un lapin
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 1 pot de moutarde de dijon
- 1 petit pot de crème fraîche
- Huile d'olive (ou beurre)
- 2 gousset d'ail
- 5 échalotes (ou à défaut, oignons)
- 3 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- Persil
- Poivre
- Sel



- Coupez le lapin en morceaux et badigeonnez légèrement de moutarde. Faire revenir les morceaux sans faire brûler dans un peu d'huile.
- Pendant ce temps, portez à ébullition les 3/4 de la bouteille de vin blanc avec l'ail coupé en petits morceaux, le laurier, le thym, la carotte coupée en rondelles et le morceau de sucre.
- Retirez les morceaux de lapin et gardez au chaud (le chaud lapin est toujours apprécié). Ajoutez un peu d'huile et faites dorer les échalotes coupées en rondelles. Ajoutez le lapin et versez dessus le vin blanc chaud. Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.
- Dans un bol, mélangez la crème, du persil haché et une cuillère à soupe de moutarde. Profitez du temps restant pour vous préparer un kir avec le reste du vin blanc.
- En fin de cuisson, placez les morceaux de lapin sur un plat de service et saupoudrez de persil.
- Filtrez le jus de cuisson (facultatif) et incorporez la crème à la moutarde. Faites cuire 1 minutes sans faire bouillir et nappez les morceaux de lapin avec cette préparation.

Note de l'auteur :

Servez chaud, accompagné de riz ou de pommes de terres sautées.