

# Dés de lapin à la moutarde

## Et PDT ratte du jardin de janvier 2022



**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min



200g dés de lapin  
ou 4 filets



3 càs de  
moutarde



25g de beurre



25cl de crème  
fraîche



Poivre et sel

## Préparation

1. Débiter la barquette de filets de lapin en gros dés.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle, à feu vif.
3. Faire dorer les dés de lapin, sans trop les cuire, environ 5 min. Réserver dans un bol couvert.
4. Déglacer le fond de la poêle avec 2 càs de moutarde.
5. Rajouter les 20 cl de crème fraîche, remuer le tout.
6. Rectifier le goût avec une pointe de sel et 1 ou 2 tours de poivre.
7. Remettre les dés de lapin, remuer et laisser mijoter environ 5 min, à feu très doux.

Accompagnement : Ici PDT ratte d'hiver du jardin, 90 jours, ramassées le 3 janvier 2022, sautées, ail et persil.

\* \* \* 04 janvier 2022 \* \* \*