

Lapin sauce moutarde – en cocotte



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 1 heure



1kg lapin



1 bout. Blanc sec



1 pot de moutarde



Petit pot crème



1 V. huile d'olive



2 gousses d'ails



3 échalotes



3 F de laurier



1 thym



Persil ciselé



Poivre 5 tours



Sel ½ càc



1 carotte



100g olives N.

Préparation

1. Coupez le lapin en morceaux (si ce n'est déjà fait !) et bien le badigeonnez de moutarde.
2. Faites revenir les morceaux 2min30 par face sans les brûler, dans un peu d'huile. Réservez.
3. Ajoutez un peu d'huile et faites dorer les échalotes coupées en rondelles. Réservez.
4. 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. A ébullition, ajoutez le lapin.
5. Salez léger, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.
6. Dans un bol, mélangez la crème, du persil haché et une cuillère à soupe de moutarde..
7. Pour finir, placez les morceaux de lapin sur un plat de service et saupoudrez de persil.
8. Filtrez le jus de cuisson (facultatif) et incorporez la crème à la moutarde.
9. Faites cuire 1 minutes sans faire bouillir et nappez les morceaux de lapin avec cette préparation.

* * * 1^{er} janvier 2020 * * *