

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Lapin à la moutarde

Ingrédients

- un lapin (avec le foie) coupé en morceaux,
- 1 échalote hachée,
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie (facultatif),
- 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne (ça marche aussi avec de la moutarde classique),
- Quelques brins de thym et de romarin,
- 15 cl de vin blanc sec,
- 250gr de lardons (facultatif),
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche,
- sel, poivre.

Recette

Pour déguster cette recette classique de [lapin](#) à la moutarde prenez d'abord une cocotte. Puis faites chauffer la graisse d'oie (ou l'huile) et revenir les cuisses de lapin à feu moyen pendant 10 min en les retournant pour les dorer de tous les côtés. Assaisonner de sel et poivre du moulin. Dans un bol, mélanger 2 cuil. à soupe de moutarde et 2 cuil. à soupe de vin blanc. Lorsque les cuisses de lapin sont colorées, les retirer de la cocotte. Puis les badigeonner avec la moutarde mélangée au vin blanc. Déglacer les sucs avec le mélange vin blanc/ moutarde et un peu d'eau et remettre les morceaux de lapin. Laisser mijoter une vingtaine de minutes. Rajouter les lardons 10 minutes avant la fin de la cuisson. **Pour la sauce** : Dans une casserole, faire chauffer le beurre, faire revenir l'échalote ciselée et le foie du lapin coupé. Faire suer durant 1 min, déglacer avec le reste du vin blanc. Puis ajouter 20 cl d'eau, le brin de thym et le romarin, la moutarde restante et laisser réduire pour obtenir 20 cl de sauce. Enlever les herbes et verser la sauce (y compris le foie) dans un bol blender (mixeur). Mixer durant 5 min pour bien lisser la sauce. Puis la passer au chinois en pressant bien dans la passoire avec une cuillère. Verser la sauce dans la cocotte pour napper le lapin, ajouter une cuillère de crème fraîche et servir.