

Lapin à la moutarde



Cuisson : 120 min

Ingrédients

- 1 lapin coupé en morceaux
- 3-4 échalotes
- 3 gousses d'ail
- sel, persil
- un peu d'huile d'olive
- 2 c. à s. de moutarde forte
- 2 dl de crème
- 2 dl d'eau ou de bouillon

Préparation

Moutarder et saler les morceaux de lapin. Hacher l'ail, les échalotes et le persil. Mélanger le tout et recouvrir les morceaux de lapin. Couvrir et laisser mariner toute une nuit. Débarrasser soigneusement les morceaux de lapin et les disposer dans une lèchefrite et cuire à four chaud 1h30 à 2h, en ajoutant petit à petit l'eau ou le bouillon. En fin de cuisson, ajouter 2 dl de crème et les herbes enlevées aux morceaux de lapin.