

Lapin à la moutarde



Pour 5 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : environ 120 min

Ingrédients

- 1 lapin coupé en morceaux
- 3 à 4 échalotes
- 3 gousses d'ail
- sel
- persil
- un peu d'huile de colza
- 2 cuill. à soupe 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 1 heure 30 à 2 heures, en ajoutant petit à petit l'eau ou le bouillon.

En fin de cuisson, ajouter 2 la crème et les herbes enlevées aux morceaux de lapin.