

# Lapin à la moutarde

## INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1h

Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 lapin
- 1 bouteille de vin blanc sec
- moutarde
- 1 petit pot de crème fraîche
- Huile d'olive (ou beurre)
  
- 2 gousses d'ail
- 5 échalotes (ou à défaut, oignons)
- 3 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
  
- Persil
- Poivre
- Sel



## PROGRESSION DE LA RECETTE

Coupez le lapin en morceaux et badigeonnez légèrement de moutarde.  
Faire revenir les morceaux dans un peu d'huile.

Pendant ce temps, 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 et le morceau de sucre.

Retirez les morceaux de lapin et gardez au chaud . Ajoutez un peu d'huile et faites dorer les échalotes coupées en rondelles.  
Ajoutez le lapin et versez dessus le vin blanc chaud. Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.

Dans un bol, mélangez la crème, du persil haché et une cuillère à soupe de moutarde

En fin de cuisson, placez les morceaux de lapin sur un plat de service et saupoudrez de persil.

Filtrez le jus de cuisson et incorporez la crème à la moutarde.

Faites cuire 1 minutes sans faire bouillir et nappez les morceaux de lapin avec cette préparation.

**INFOS PRATIQUES** Nbre de pers 4 - Temps de préparation : 15 minutes - Temps de cuisson : 60 minutes

## CHOISIR LE BON VIN :

**Avec un Lapin à la moutarde nous vous conseillons de servir :**

Un **Beaune Rouge**.

Un **Bourgueil Rouge**.

Un **Morgon Rouge**.

Un **Moulin à Vent Rouge**.

Un **Alsace Riesling Blanc**.

Un **Côtes de Provence Blanc**.

Un **Mercurey Blanc**.