

Lapin à la moutarde et au vin blanc



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Ah ! La moutarde ! Ce condiment, préparé à partir des graines d'une plante de la famille des brassicaceae appelée aussi moutarde, est le troisième produit le plus consommé dans le monde après le sel et le poivre. La moutarde est devenue un des ingrédients les plus utilisés en cuisine !

Ingrédients

- 1 lapin - coupé en morceaux
- 200 g de moutarde
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 75 cl de vin blanc sec
- 1 dl de crème fraîche
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- sel
- poivre
- 1 bouquet garni
- persil
- 1 bouillon cube - fait maison pour moi

Préparation

- 1 Salez, poivrez les morceaux de lapin. Roulez-les dans la farine. Faites-les revenir dans une sauteuse avec un morceau de beurre. Placez-les dans votre mijoteuse...une cocotte en fonte pour moi.
- 2 Pelez, lavez et hachez l'oignon, l'échalote et l'ail. Faites-les revenir dans la sauteuse. Déglacez avec 25cl de vin blanc. Après quelques minutes de cuisson, transférez cette préparation dans la cocotte sur les morceaux de lapin.
- 3 Ajoutez le reste de vin blanc, ainsi qu'un bouillon cube maison. Portez à ébullition puis laissez cuire sur feu doux et à couvert pendant 45 minutes.
- 4 Pendant ce temps préparez l'accompagnement.... Faites revenir des champignons de Paris entiers dans un peu de beurre. Ajoutez un hachis d'ail et de persil. Faites- de même avec des haricots verts. Laissez cuire quelques minutes.
- 5 Il n'y a plus qu'à déguster! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

