La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Lapin à la moutarde de Dijon

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h15



Ingrédients :

- *250 g de champignons de Paris*
- *Le jus d'1/2 citron*
- *20 g de beurre*
- *30 cl de crème*
- *6 c. à. s. de moutarde de Dijon Domaine des Terres Rouges*
- *2 échalotes*
- *20 cl de fine Champagne ou de Cognac*
- *1 lapin de 1,5 kg découpé en morceaux*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Dans une sauteuse, faire revenir les morceaux de lapin avec le beurre.
- Lorsque les morceaux sont dorés, les flamber avec 10 cl de Cognac. Les enduire de moutarde et les disposer au four.
- Déglacer les sucs de cuisson avec 10 cl de Cognac, ajouter les échalotes émincées et les champignons coupés en lamelles.
- Quand les champignons sont cuits, incorporer la crème et le jus de citron.
- Napper les morceaux de lapin de cette sauce.
- Laisser cuire au four pendant 1 heure.