

LAPIN À LA MOUTARDE ET AU THYM FRAIS

Durée de préparation: 15 minutes

Durée de cuisson: 60 minutes

Type: Plat

Ingrédients:

(pour 6 personnes)

- 1 beau lapin coupé en morceaux
- 50 g de beurre
- 4 branches de thym frais
- 4 cuillères à soupe de moutarde forte
- 3 échalotes
- 30 cl de vin blanc sec
- 20 cl d'eau
- 30 cl de crème fraîche
- 750 g de champignons émincés
- 1 bouillon cube

Descriptif:

Emiettez le thym sur une assiette, badigeonnez les morceaux de lapin avec la moutarde, puis roulez-les dans le thym émietté.

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de lapin en y ajoutant les échalotes coupées en morceaux. Quand le tout est bien doré, versez le vin blanc, l'eau, le bouillon, salez et poivrez à votre convenance. Pendant la cuisson du lapin, faites suer les champignons dans une poêle et un morceau de beurre pour que toute l'eau s'en évapore.

Au bout d'une heure de cuisson du lapin, ajoutez les champignons, puis prélevez de la sauce dans un bol, que vous mélangerez avec 30 cl de crème fraîche. Rajoutez dans la cocotte, laissez bouillir 1 petite minute, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

