Lapin à la moutarde et au thym frais

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 60 minutes.

Ingrédients : 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

Etape 1 : Émiettez le thym sur une assiette, badigeonnez les morceaux de lapin avec la moutarde, puis roulez-les dans le thym émietté.

Etape 2 : 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.

Etape 3 : 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.

Etape 4 : 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.

Etape 5 : Rajoutez dans la cocotte, laissez bouillir 1 petite minute, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.