

Lapin à la moutarde à l'ancienne

Ingrédients

1.2 Kg de lapin
1.5 Dl de vin blanc sec
2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
200 g de crème fraîche épaisse
1 c. à café de jus de citron
1 c. à café de cognac
1 brin de thym
2 c. à café d'huile
Sel, poivre



Préparation

Découpez le lapin en 8 morceaux.

Faites revenir dans l'huile les morceaux de lapin, à feu moyen pendant 10 min, en les retournant souvent. Réservez à part.

Jetez l'huile de cuisson et versez le vin dans la cocotte. Portez à ébullition et faites flamber. Laissez réduire 2 min à feu vif, remettez les morceaux de lapin, ajoutez le thym, du sel et du poivre. Faites cuire à feu doux 45 min, en rajoutant un peu d'eau dès que le vin s'évapore.

Dans un bol, mélangez la moutarde, la crème, le jus de citron et le cognac. Versez ce mélange dans la cocotte et remuez 5 min pour bien enrober les morceaux de lapin.

Servez très chaud, accompagné de pâtes fraîches ou de riz nature.

Astuces

Si vous voulez alléger votre recette, vous pouvez supprimer le vin blanc et le cognac. Dans ce cas, ajoutez le mélange moutarde - crème aux morceaux de lapin et faites cuire à feu doux en rajoutant un peu d'eau si nécessaire.

Accord vin

- Un Muscat de beaume de Venise (, Vallée du Rhône)
- Un Vin jaune (, Jura)