

Lapin à la moutarde

Pour 4 personnes :

- 1 lapin de 1,200kg environ coupé en morceaux
- 1 CS d'huile
- 40g de beurre
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 4 CS de moutarde en grains
- 8 CS de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- le jus d'1/2 citron
- sel, poivre



1. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Mettez-y à dorer les morceaux de lapin à feu vif, avec l'oignon. Salez et poivrez légèrement. Ajoutez le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire 20mn à feu moyen en remuant de temps en temps.
2. Pendant ce temps, dans un gros bol, mélangez la moutarde, la crème fraîche, les jaunes d'œufs et le jus de citron
3. Retirez le lapin de la cocotte. Jetez la graisse de cuisson, le bouquet garni et l'oignon. Remettez les morceaux de lapin. Versez dessus la préparation à base de moutarde. Mélangez soigneusement. Couvrez et faites mijoter à feu très doux pendant 20mn. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Disposez le lapin avec la sauce dans un plat chaud et servez aussitôt.

Conseil : traditionnellement servi avec des pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur, le lapin à la moutarde se marie également très bien avec des oignons doux de taille moyenne laissés entiers et mis à rissoler dans un mélange d'huile et de beurre

VIN : Gigondas rouge