

# LAPIN À LA MOUTARDE



- 4 gros morceaux de râble de lapin fermier
- 120 g de moutarde à l'ancienne
- 40 g de beurre
- 2 CS de farine
- 10 cl de vin blanc sec
- 200 g de petits champignons de Paris
- 2 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 4 branches de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 2 cc de sel
- 1/2 cc de poivre



Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen/fort. Lorsque le beurre est mousseux, y déposer les morceaux de lapin pour les colorer sur les 2 faces (environ 2 min sur chaque côté). Saler et poivrer la viande puis la saupoudrer de farine, mélanger et poursuivre la cuisson 2 à 3 min.

Napper les morceaux de viande avec la moutarde.

Nettoyer les champignons et les couper en 2. Peler les gousses d'ail et les échalotes, et les laisser entières. Ajouter le tout dans la cocotte.

Déposer la feuille de laurier et le thym puis arroser avec le vin blanc.

Couvrir et cuire pendant 4 h à couvert en position «faible» pour obtenir une viande bien moelleuse.

Au moment du service, enlever toutes les branches de thym ainsi que la feuille de laurier.

**À déguster avec une purée de pommes de terre et céleri maison ou des tagliatelles fraîches.**

