

Recette : Lapin à la Moutarde au Four

Informations pratiques

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 60 minutes
- Nombre de convives : 4 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 1 lapin découpé en morceaux
- 4 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes ciselées
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 branches de thym frais
- Huile d'olive, sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans une cocotte allant au four, faites dorer les morceaux de lapin avec un filet d'huile d'olive sur toutes les faces.
- Ajoutez les échalotes et l'ail, puis faites revenir le tout pendant 3 minutes.
- Dans un bol, mélangez la moutarde de Dijon, la moutarde à l'ancienne, la crème fraîche et le vin blanc.
- Nappez généreusement les morceaux de lapin avec cette préparation.
- Ajoutez le thym, salez et poivrez selon votre convenance.
- Couvrez la cocotte et enfournez pendant 1 heure. Arrosez la viande avec la sauce toutes les 20 minutes pour garder le lapin bien tendre.

Conseils du chef

- Accompagnez ce plat de tagliatelles fraîches ou d'une purée de pommes de terre maison pour profiter de la sauce.
- Pour une touche plus parfumée, vous pouvez ajouter quelques champignons de Paris émincés en début de cuisson.
- Si la sauce est trop liquide en fin de cuisson, retirez le couvercle les 10 dernières minutes pour la faire réduire.