

Recette : Lapin à la moutarde au four

Informations pratiques

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 1 heure 15 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients nécessaires

- 1 lapin entier 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
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 oignons jaunes émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 branches de thym et 1 feuille de laurier
- 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 oignons émincés et l'ail, faites revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Dans un bol, mélangez la moutarde de Dijon, la moutarde à l'ancienne et la crème fraîche.
- Badigeonnez généreusement chaque morceau de lapin avec ce mélange.
- Déglacez la cocotte avec le vin blanc, ajoutez le thym et le laurier.
- Couvrez la cocotte et enfournez pour 1 heure 15 minutes en arrosant régulièrement la viande avec la sauce.
- Retirez le couvercle les 10 dernières minutes pour faire dorer légèrement la sauce.

Conseils de dégustation

- Servez chaud avec des tagliatelles fraîches ou des pommes de terre vapeur pour absorber la sauce.
- Accompagnez ce plat d'un vin blanc sec type Bourgogne ou d'un vin de Loire.
- Vous pouvez ajouter quelques champignons de Paris émincés en début de cuisson pour plus de gourmandise.