

Lapin à la moutarde de Dijon

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h15

Ingrédients :

- 250 g de champignons de Paris
- Le jus d'1/2 citron
- 20 g de beurre
- 30 cl de crème
- 6 c. à. s. de moutarde de Dijon
Domaine des Terres Rouges
- 2 échalotes
- 20 cl de fine Champagne ou de Cognac
- 1 lapin de 1,5 kg découpé en morceaux
- Sel, poivre



Étapes :

- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Dans une sauteuse, faire revenir les morceaux de lapin avec le beurre.
- Lorsque les morceaux sont dorés, les flamber avec 10 cl de Cognac. Les enduire de moutarde et les disposer au four.
- Déglacer les sucs de cuisson avec 10 cl de Cognac, ajouter les échalotes émincées et les champignons coupés en lamelles.
- Quand les champignons sont cuits, incorporer la crème et le jus de citron.
- Napper les morceaux de lapin de cette sauce.
- Laisser cuire au four pendant 1 heure.