

Lapin à la moutarde



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Comme celle de beaucoup d'aliments, l'origine de la moutarde se perd dans la nuit des temps ! Aujourd'hui, la moutarde entre dans la composition de nos petits plats, et ce, pour notre plus grand plaisir !

Ingrédients

- 1 demi lapin coupé en morceaux
- 1 l de bouillon de volaille
- 2 cs de moutarde forte
- 2 cs de crème fraîche
- le jus d'un citron
- 2 cs de farine
- sel
- poivre
- 20 g de beurre
- 1 filet huile d'olive

Préparation

- 1 Salez et poivrez les morceaux de lapin. Faites-les revenir dans le beurre et l'huile d'olive. Saupoudrez-les de farine et remuez soigneusement.
- 2 Ajoutez le bouillon de volaille et faites cuire sur feu doux 30 minutes.
- 3 Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez la crème, la moutarde et le jus du citron.
- 4 Au bout des 30 minutes de cuisson, incorporez ce mélange au lapin et poursuivez la cuisson 10 minutes.
- 5 Accompagnez votre lapin à la moutarde d'un plat de pâtes. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

