

## Lapin sauce rousse



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 1 h

*Marc et moi avons ouvert le livre de cuisine de nos grands-mère et nous y avons découvert une recette de terroir à faire pâlir plus d'un gourmet !*

### Ingrédients

- 1 lapin - coupé en morceaux
- 3 cuillères à soupe de moutarde
- 0,25 l de bouillon
- huile d'olive
- 25 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 200 g de champignons
- sel
- poivre
- 1 bouquet garni

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon. Faites blondir les morceaux de lapin dans une sauteuse dans un filet d'huile d'olive. Réservez-les. Remplacez-les par un hachis d'oignon. Ajoutez le bouquet garni. Remuez pendant 1 minute.
- 2 Remettez les morceaux de lapin. Ajoutez la moutarde et le bouillon. Salez et poivrez. Remuez et laissez cuire sur feu doux pendant 15 minutes.
- 3 Ajoutez la crème ainsi que les champignons égouttés. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 45 minutes.
- 4 J'ai accompagné mon lapin sauce rousse d'une polenta. 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

