



LA RECETTE DU MOIS

— NOVEMBRE 2024 —



Lapin à la moutarde



Pour 4 personnes



Préparation et
cuisson : 1h 15



Niveau : facile

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

à la boucherie de la cité-Jardin :



1 lapin découpé

chez votre épicier :



8 cuillère
à soupe de
moutarde



1 gousse d'ail,
1 oignon,
1 échalote



300g
champignons
de Paris



1 bouquet garni
et 1 pincée de
persil



Sel, poivre



50cl vin blanc

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1 Fariner légèrement les morceaux de lapin badigeonner avec de la moutarde forte (n'hésitez pas sur la quantité, la moutarde perd sa force avec la cuisson)

Faire revenir la viande dans un peu d'huile (tournesol) à feu vif, puis enlever les morceaux du faitout

2

3 Faire suer la garniture aromatiques (échalote, ail, oignons) à feu doux en déglaçant avec le vin blanc les sucs de cuisson

Remettre les morceaux du lapin (sauf le foie) dans le faitout, et mouiller avec un peu d'eau pour rallonger, le bouquet garni, porter à ébullition puis baisser à feu doux

4

5 Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons coupés en quartier et le foie du lapin

Avant de dresser le lapin, rectifier l'assaisonnement (Persil, sel, poivre) et vous pouvez lier la sauce à la maïzena ou également par un roux (30gr de beurre et farine pour 1L de sauce)

6

*C'est prêt
Bon appétit !*

**N'hésitez-pas à nous partager
vos festins :**



boucherie_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin