



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 épicer :



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)

2

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

3

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

4

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

5

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

6

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)

*C'est prêt
Bon appétit !*

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :



boucherie_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin