






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 6
- Préparation :  15 mn
- Cuisson :  1h15
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 1 lapin découpé par votre boucher
- Beurre
- 1 oignon émincé
- 2 échalotes émincées
- 1 gousse d'ail
- persil haché
- 20 cl de vin blanc
- bouillon dégraissé
- champignons de paris
- farine

LAPIN A LA MOUTARDE

* PRÉPARATION *

Saler, poivrer et badigeonner copieusement les morceaux de lapin avec de la moutarde forte. Fariner ensuite les morceaux.

Dans une large sauteuse, sur feu vif, faire fondre du beurre et dorer les morceaux. Réserver une fois dorés.

Faire suer la garniture aromatique (oignon, échalotes, persil, ail) à feu doux en décollant bien les sucs de cuisson du lapin.

Déglacer au vin blanc.

Remettre les morceaux de lapin, et couvrir la viande de bouillon dégraissé.

Laisser mijoter 1h15 tout doucement.

Pendant ce temps, gratter et laver les champignons. Faire cuire vos champignons doucement dans un peu de beurre dans une poêle à part.

Ajouter les champignons à la sauce, un quart d'heure avant la fin de la cuisson.

Servir avec des pâtes fraîches.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com