

Lapin

à la moutarde

par Matthieu Payet Godel

Saisir les cuisses préalablement salées dans du beurre puis les retirer.

Ajouter la farine dans le beurre fondu et cuire quelques minutes en mélangeant.

Ajouter le bouillon de volaille, l'oignon et l'ail et cuire quelques minutes en remuant tout le temps.

Rajouter les morceaux de lapin et cuire 20 minutes à 180°C.

Mélanger la crème et la moutarde puis l'ajouter dans le plat et remettre 20 minutes au four après avoir ajouter les champignons coupés en morceaux.

Bien arroser régulièrement la viande.

Servir avec du riz et des pointes d'asperges vertes cuites à la vapeur.

Lapin

à la moutarde

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

4 cuisses de lapin
40 g de beurre
10 g de farine
150 ml de bouillon de volaille
1/2 oignon
1 gousse d'ail
125 g de crème entière
80 g de moutarde
Sel
Poivre
400 g de riz
Quelques asperges vertes
10 champignons de paris

USTENSILES

1 plat qui va au four.