

# Lapin à la moutarde

CUISIMAGES

Réf :  
**3401**

Type :  
Lapin

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
45 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4/6 personnes

- 1 lapin de 1,5 kg coupé en morceaux
- Branches de thym séché
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 cuillères à soupe de moutarde forte
- 10 cl de crème fraîche
- 40 cl d'eau
- Sel de Guérande, Poivre



Salez et poivrez les morceaux de lapin.  
Détachez les feuilles de thym de leur branche.  
Roulez les morceaux de lapin dans le thym séché.

Faites dorer les morceaux de lapin avec les 3 cuillères à soupe d'huile dans un faitout.

Retournez les morceaux.

Jetez le jus de viande.



Badigeonnez entièrement les morceaux de lapin avec les 5 cuillères à soupe de moutarde.  
Couvrez et laissez mijoter 10 min à feux doux.

Ajoutez ensuite la crème et l'eau.  
Couvrez à nouveau et laissez mijoter 45 min à feux doux.

Mélangez de temps à autre.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.



## Conseils

Servez ce plat avec des légumes (haricot verts, pommes de terre, brocolis,...), ou bien avec des pâtes (tagliatelles)

## Variante Vins

Bourgueil