



Lapin à la crème de moutarde

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 lapin entier découpé (1kg 7 très exactement)
500g de champignons de Paris
40cl de crème liquide
2càs de moutarde à l'ancienne
100g de lardons allumette
2 gousses d'ail
1 échalote
2càs d'huile d'olive
1càs de farine
1càs de coriandre hachée
sel, poivre

Nettoyer les champignons et les couper finement.

Faire dorer les morceaux de lapin dans l'huile d'olive et dans votre cocotte. Les sortir et les réserver dans un plat.

Verser dans la cocotte, les champignons, la coriandre, les gousses d'ail épluchées et hachées, l'échalote hachée.

Faire revenir le tout quelques minutes, puis ajouter les morceaux de lapin et un verre d'eau. Saler, poivrer.

Laisser mijoter le tout pendant environ 45 minutes en retournant les morceaux de lapin à mi-cuisson.

Ajouter la crème, la moutarde et les lardons. Mélanger.

Saupoudrer de farine et mélanger à nouveau.

Laisser encore cuire ce lapin, 10 minutes à feu doux. Servir aussitôt.