

Lapin à la moutarde à la bière (au four)



Pour 2 personnes:

- 2 belles cuisses de lapin
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 carottes
- 3 cs de moutarde à la bière [Raifalsa](#)
- 1 cube de bouillon de volaille + 30 cl d'eau
- quelques pulvérisations d'[eau florale de sarriette My Little Epicerie](#) (ou un brin)
- 1 cs bombée de maïzena
- 2 cs de crème liquide

Préchauffer le four à 220°.

Peler les légumes et les détailler en lamelles fines.

Dans la cocotte (attention, l'ultra plus n'a pas besoin d'être huilé mais si vous utilisez une autre cocotte pensez à le faire!), mélanger les pommes de terre et l'oignon puis tasser légèrement.

Badigeonner les cuisses de lapin avec une cuillerée de moutarde chacune et les déposer sur les légumes. Rajouter tout autour les rondelles de carottes. Émietter le cube par dessus et verser l'eau chaude. Pulvériser la sarriette (ou déposer le brin) et couvrir.

Enfourner pendant 1h10 (le temps de cuisson peut être réduit d'un bon 1/4h, mes cuisses de lapin étaient particulièrement grosses).

Sortir la cocotte du four, retirer le couvercle (attention à la buée dégagée!). Prélever un peu de bouillon dans un bol et y délayer la maïzena et la dernière cuillerée de moutarde. Ajouter la crème et reverser le tout dans la cocotte.

Poursuivre la cuisson environ 10 min (toujours à couvert).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>