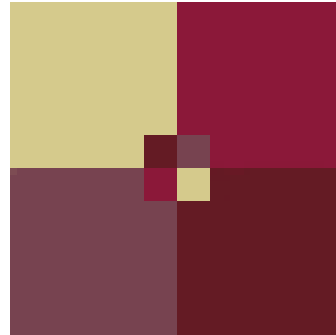


# Lapin à la moutarde

## Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 lapin coupé en morceaux (environ 1,2 kg)
- 40g de beurre
- 1 CS d'huile d'olive
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 4 CS de moutarde en grains
- 8 CS de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- Jus de citron (1/2 citron pressé)
- Sel / Poivre du moulin



Recette Cellar Du Vin.com

## Recette :

Commencez par faire revenir le lapin dans une cocotte avec le beurre et l'huile chauds. Ajoutez le bouquet garni, l'oignon, salez/poivrez et laissez cuire 20 bonnes minutes.

Pendant que le lapin mijote mélangez dans un bol, crème fraîche, moutarde, les œufs et le jus de citron.

Après les 20 minutes de cuisson du lapin, retirez le bouquet garni et égouttez le lapin. Retirez le surplus de graisse, avant de disposer les morceaux dans la cocotte. Recouvrez avec la préparation moutarde/crème fraîche, et laissez mijoter 20 minutes à feu doux. N'hésitez pas à remuer régulièrement, la sauce peut attacher et ce serait dommage.

## Accompagnement :

Un Gigondas rouge évidemment.

## Notes