

Lapin à la moutarde, champignons et nouilles sautées

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 beau lapin coupé en morceaux
1 pot de moutarde à l'ancienne
2 belles poignées de mélange de champignons
250 g de nouilles chinoises
250 g de crème liquide
50 cl de vin blanc sec
200 g de lardons fumés
2 carottes
1 c à s de sucre
2 échalotes
2 gousses d'ail
50 g de beurre
1 feuille de laurier
Thym et persil
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Badigeonner les morceaux de lapin de moutarde à l'ancienne. Éplucher ail et échalotes et les émincer finement. Couper les carottes épluchées en rondelles.

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir la moitié de l'ail et les échalotes avec les lardons, les morceaux de lapin et les rondelles de carottes pendant 5 mn en remuant 2 ou 3 fois. Ajouter le vin blanc, la feuille de laurier, le thym, le sucre, sel et poivre ainsi qu'un verre d'eau. Couvrir et laisser mijoter 1 h.

Faire cuire les nouilles chinoises dans une grande casserole d'eau bouillante salée 1 mn après la reprise de l'ébullition (pour ma part j'ai fait comme indiqué sur le paquet :mettre dans l'eau bouillante, laisser reprendre l'ébullition, couvrir, couper le feu et laisser 4 mn puis égoutter les nouilles).

Pendant ce temps nettoyer les champignons et les faire revenir dans 2 c à s d'huile dans une grande poêle avec la moitié de l'ail restante et du persil ciselé, le tout pendant 5 mn en remuant. Les champignons doivent rendre leur eau. Ajouter les 2 c à s d'huile restantes et ajouter les nouilles chinoises. Laisser dorer 5 mn en remuant.

Une fois le lapin cuit mettre les morceaux dans un plat et ajouter dans la cocotte la crème fraîche en fouettant. Réchauffer le tout. Verser la sauce sur le lapin et servir avec les nouilles et les champignons. Saupoudrer de persil ciselé.

Vin conseillé : un Morey-Saint-Denis

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>