

Lapin au vin blanc et à la moutarde



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures

Pour 8 personnes :

- 1 Lapin entier, découpé en morceaux
- 1 gros oignon (ou 2 petits)
- 50 cl de vin blanc sec
- 1 grande boîte de champignons émincés
- 8 à 10 petites pommes de terre
- 2 feuilles de laurier
- 3 cuillerées à soupe de moutarde
- 3 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 15 cl de crème entière liquide
- sel
- huile d'olive



Grave blanc.

1. Eplucher l'oignon et le couper en grosses rondelles. Le faire revenir dans une cocotte avec 2 à 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ajouter le lapin et faire dorer sur toutes les faces, sur feu moyen à vif. Ajouter le vin blanc, le laurier, saler.

2. Eplucher les pommes de terre, les laver et les placer dans la cocotte. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant une heure et demie.

3. En fin de cuisson, ajouter les champignons égouttés. Ôter le couvercle de la cocotte et laisser mijoter de nouveau à découvert, afin que le vin blanc s'évapore. Quand il reste peu de liquide, ajouter les deux moutardes et les deux crèmes et bien mélanger. Laisser réduire 5 minutes. Servir chaud.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>