

Lapin persillé à la moutarde verte

Préparation 35 mn

Repos 12 h

Cuisson 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de lapin
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 1 botte de persil
- 4 c à s de moutarde verte à l'estragon
- 1/2 sachet de gelée en poudre
- 5 cl de vin blanc
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 3 échalotes grises
- Sel et poivre

Dans une cocotte mettre les cuisses de lapin, la carotte épluchée et coupée en gros tronçons, le blanc de poireau, l'oignon épluché, le laurier, le thym, le vin blanc, sel et poivre. Ajouter 1/2 l d'eau, couvrir et cuire 1 h à feu doux.

Pendant ce temps éplucher et émincer les échalotes, laver et hacher le persil grossièrement et les mélanger avec la moutarde verte.

Quand le lapin est cuit, l'égoutter et effeuiller sa chair. Réserver.

Réduire le bouillon de cuisson du lapin de moitié et le filtrer. Ajouter la gelée en poudre et retirer du feu. Bien faire dissoudre la gelée.

Verser le bouillon sur la préparation à la moutarde, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et incorporer les morceaux de lapin.

Répartir le mélange dans des verrines ou des ramequins et faire prendre 12 h au frigo.

Servir bien froid avec des tranches de pain grillées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>