

Lapin à la moutarde

Pour 4 à 6 personnes: 1 lapin d'environ 1,5 kg découpé en six morceaux; 2 cuillerées à soupe de beurre fondu; 8 cuillerées à soupe de moutarde de Dijon (forte); 2 cuillerées à soupe d'huile; 6 cuillerées à soupe de lait; 2 cuillerées à soupe de crème double; sel et poivre du moulin.

Badigeonnez les morceaux de lapin de beurre fondu puis de moutarde. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites-y revenir les morceaux de lapin et ajoutez un peu de lait; salez et poivrez légèrement. Couvrez et laissez mijoter le tout à feu doux pendant 75 minutes. Arrosez régulièrement avec un peu de lait ou d'eau (en veillant toutefois à ce que la sauce reste courte).

Avant de servir, ajoutez la crème double, mélangez bien à la sauce et nappez de cette dernière les morceaux de lapin rangés dans le plat de service.