

Lapin à la sauce moutarde



Pour 4 personnes: 1,2 kg de lapin (râble et cuisses), 2 tomates, ½ poivron vert, 2 c. à soupe de beurre de table, 2 c. à soupe de moutarde forte (type Dijon), 0,6 dl de bouillon, 1 ½ c. à soupe de mélange d'herbes (basilic, romarin et marjolaine), 2 c. à soupe de cognac, 2 c. à soupe de moutarde «à l'ancienne» (p. ex. moutarde de Meaux), 1 dl de crème.

Rôtir les morceaux de lapin au four (240°C) dans du beurre. Tremper les tomates dans de l'eau bouillante, les peler et les couper en petits dés; enlever les graines du poivron et débiter également en cubes. Quand la viande a pris couleur, saler, poivrer, badigeonner de moutarde et ajouter les cubes de tomates et de poivron, remettre au four 5 min., puis arroser avec le bouillon. Ajouter le mélange d'herbes et réduire la température à 200°C. Laisser cuire à couvert 25 min. puis découvrir et continuer la cuisson env. 10 min. pour finir de rôtir. Sortir le lapin et le garder au chaud. Terminer la sauce à feu ouvert: déglacer le plat de cuisson avec le cognac, ajouter la moutarde «à l'ancienne», le reste des herbes et la crème. Laisser épaissir avant de rectifier l'assaisonnement. Prévoir le découpage de la viande à table et servir la sauce en saucière. Des pommes de terre purée ou des röstis sont un très bon accompagnement.