

Rôti à la moutarde

Fameux! La chair blanche du lapin aime la moutarde qui lui donne un goût de revenez-y. Il reste entier ou se partage en deux selon son poids. L'enduire de forte moutarde et le laisser ainsi reposer 24 heures. Le barder ensuite de lard mi-gras et ficeler. Four très chaud ou broche. Il faut que la viande rôtisse bien au début; assaisonnement faible (à cause de la moutarde); arroser de temps en temps avec le jus de cuisson allongé d'un doigt de vin blanc. Finir sur chaleur modérée, en comptant 25 minutes par livre de viande (pour un lapin jeune). Servir avec un gratin de

pommes de terre ou un risotto moelleux. Salade verte. ■