

## LAPIN A L'IMPROVISTE

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min Th 7/8 220°C + 1h Th 6/7 200°C

Pour 8 personnes

- 1 beau lapin coupé en 8 morceaux
  - 4 oignons en rondelles
  - 4 carottes en rondelles
  - 4 gousses d'ail
  - 100g de lardons
  - 50 ml d'huile (ont a utiliser de l'huile d'olive)
  - 1 branche de thym
  - 1 feuille de laurier
  - De la sarriette ( pas utiliser)
  - 50 ml moutarde
  - 50 ml de farine
  - 50 ml de vin blanc
  - Sel , Poivre
- 1 cube de bouillon de volaille



Dans une cocotte disposez les morceaux de lapin, les oignons



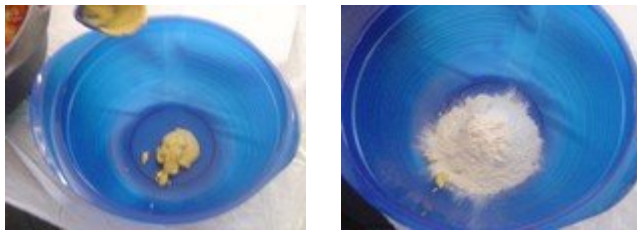
Et les carottes en rondelle, l'ail, les lardons et l'huile.



Faite cuire 30 min dans un four préchauffé a th 7/8 220°C



Dans un bol, mélangez à l'aide d'un fouet, la moutarde, la farine



Délayez avec le vin blanc doucement jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse



Salez, poivrez et versez ce mélange sur la viande qui doit être juste recouverte  
Ajoutez le cube de bouillon, émietté.



Disposez du thym et une feuille de laurier



Réduisez la chaleur à 200°C th 6/7  
et poursuivez la cuisson pendant 1h



Servez avec des pomme de terre vapeur.