

Lapin à la moutarde **de Cyril Lignac**

Ingrédients pour 2 personnes:

2 cuisses de lapin
2 échalotes
2 CS d'huile
2 noisettes de beurre
1 Cs de farine
1 bouquet garni
4 CS de crème fraîche
3 CS de moutarde

Épluchez l'échalote et coupez la finement. Faites chauffer l'huile et 1 noisette de beurre dans une cocotte. Ajoutez les morceaux de lapin et faites les dorer à feu vif une dizaine de minutes. Ajoutez la seconde noix de beurre et la cuillère de farine. Ajoutez l'échalote et le bouquet garni. Salez, poivrez. Versez un fond de verre d'eau. Couvrez et faites cuire 45 minutes.

5 minutes avant la fin de la cuisson, mélangez la crème fraîche et la moutarde. Ôtez le bouquet garni et versez la crème à la moutarde. Battez à l'aide d'un fouet puis nappez le lapin. Servez très chaud.