

Lapin Moutarde à l'Ancienne



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 4 beaux morceaux de lapin
- . 2 échalotes
- . huile d'olive
- . 10 cl de crème liquide
- . 10 cl de fond de veau
- . 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- . sel et poivre

Emincer les échalotes finement et les faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive.
Réserver.

Dans la même cocotte faire revenir vos morceaux de lapin, saler et poivrer et laisser cuire.
Quand la viande est pratiquement cuite, déglacer les sucs avec le fond de veau, ajouter la moutarde, la crème liquide et rajouter les échalotes, bien remuer et laisser cuire quelques minutes.