

Lapin à la moutarde à l'ancienne



6



30 min



20 min



10 min

Ingrédients

- 6 morceaux de lapin
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 2 échalotes
- 2 carottes
- 1 panais
- 200 ml de vin blanc
- 550 ml d'eau
- 2 c.à.s de fond de veau
- 3 c.à.s de farine T45
- 3 ou 4 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- Sel fin de Guérande
- Poivre 5 baies (moulin)



Recette

Faire revenir les morceaux de lapin avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olives.
Ajouter les échalotes hachées au Tornado, les carottes et le panais coupés en rondelles fines.
Assaisonner. Verser l'eau et le vin blanc.
Ajouter la farine et le fond de veau déshydraté.
Ajouter la moutarde à l'ancienne. Mélanger.
Ajouter les champignons et mélanger.
Cuisson sous pression : 10 minutes.
Maintenir au chaud jusqu'au repas.
Accompagner d'une bonne purée maison (i-Cook'in® pour moi).

notes

Sauce:

Si trop liquide, prélever 2 louches de jus de cuisson dans un bol et mélanger à 5 c.à.s de farine T45, fouetter et allonger avec 2 louches supplémentaires, verser et mélanger.