

Lapin a la Moutarde

Pour 6

1 lapin de 1.6 kg

50-80 g moutarde de Dijon

325 g vin blanc

thym, laurier, 1 gousse d'ail ecrase

200g brunoise de legumes (oignons, celeri, carottes, poireaux, coupes en petits die)

200g crème fraiche

persil hache et 1 gousse d'ail hachee

1. Coupez les legumes en brunoise – il faut qu'elles soient tres petites parce elles donnent du gout a la sauce.
2. Nettoyez le lapin et garder le Coeur, rognon et foie pour la sauce. Couper les 2 cuisses et les couper encore en 2. Enlever les extremités qui sont secs. Couper le rable en 3, les pattes avant, garder entiere. Couper le coffer en 2 et encore en 2.
3. Mettez l'huile dans une sauteuse pre-chauffe au feu.
4. Farinez le lapin, sauf le foie et saisoner au derniere minute. Faites colorer brun au feu – soit saisir – puis retirer du feu.
5. Sautez le brunoise de legumes dans la meme sauteuse avec le thym et l'ail ecrasee du laurier.
6. Badigeonnez le lapin avec la moutarde, d'une cote avec un pinceau et placez avec la cote propre dans la sauteuse dessus la garniture. (Ne laissez pas bouillir.)
7. Passer au four pour former une carapace 5-10 minutes, puis retirer du four.
8. Deglacez avec vin blanc, reduisez pour enlever l'acidite.
9. Ajoutez un peu plus de moutarde, couvrir avec papier beurre et remettre au four 20-30 minutes.
10. Decantez la viande de la garniture et gardez au chaud sur le plat de service.
11. Ajoutez la creme dans la sauteuse avec la garniture et laissez reduire.
12. Ajoutez un peu du thym, assaisonz, puis ajoutez 1 gousse d'ail hachee. Demonter avec un peu du beurre, puis passez au chinois et fouler.
13. Ajoutez encore de moutarde au gout a la sauce, puis versez sur la viande. Saupoudrez avec du persil et servez avec les pommes de terres sautes a cru.