

# Lapin à la moutarde

## Ingrédients :

- 1 lapin
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 1 peu de moutarde de Dijon
- 1 petit pot de crème fraîche
- huile d'olive (ou beurre)
- 2 gousses d'ail
- 5 échalotes (ou à défaut, oignons)
- 3 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- Sel, poivre
- 1 morceau de sucre (facultatif)
- 1 carotte (facultatif mais... le lapin aime bien la carotte!)



## Préparation :

*Coupez le lapin en morceaux et badigeonnez légèrement de moutarde. Faire revenir les morceaux sans faire brûler dans un peu d'huile.*

*Pendant ce temps, portez à ébullition les 3/4 de la bouteille de vin blanc avec l'ail coupé en petits morceaux, le laurier, le thym, la carotte coupée en rondelles et le morceau de sucre.*

*Retirez les morceaux de lapin et gardez au chaud.*

*Ajoutez un peu d'huile et faites dorer les échalotes coupées en rondelles. Ajoutez le lapin et versez dessus le vin blanc chaud. Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.*

*Dans un bol, mélangez la crème et une cuillère à soupe de moutarde.*

*En fin de cuisson, placez les morceaux de lapin sur un plat de service.*

*Filtrez le jus de cuisson (facultatif) et incorporez la crème à la moutarde. Faites cuire 1 minutes sans faire bouillir et nappez les morceaux de lapin avec cette préparation.*