

Lapin à la moutarde et au chou

Ingrédients :

- Lapin coupé en morceaux : 1
- Chou vert : 1
- Pomme : 1
- Oignons : 2
- Ail : 2 gousses
- Bouquet garni : 1
- Beurre : 50 g
- Vin blanc sec : 20 cl
- Huile d'olive : 2 cuil. à soupe
- Moutarde de Dijon : 1 cuil. à soupe
- Moutarde à l'ancienne : 2 cuil. à soupe
- Sel
- Poivre



Préparation :

Éliminez les feuilles du pourtour du chou et coupez-le en quatre. Plongez-le 5 min dans de l'eau bouillante salée. Plongez-le ensuite dans de l'eau froide. Egouttez-le et découpez-le en tranches.

Pelez et émincez les oignons et l'ail.

Pelez la pomme et découpez-la en cubes.

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de lapin dans l'huile d'olive. Réservez-les.

Mettez à fondre, à la place les oignons, l'ail et la pomme. Ajoutez la moitié du chou et les morceaux de lapin avec le bouquet garni et recouvrez du reste de chou.

Salez, poivrez, versez le vin blanc. Couvrez et laissez mijoter 1 h à couvert.

Déposez le chou et le lapin sur un plat de service chaud.

Liez le jus de cuisson avec les 2 moutardes et le beurre coupé en morceaux.

Mélangez au fouet. Versez la sauce sur le lapin et servez.