



LAPIN A LA MOUTARDE DE BRIVE

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

1 lapin découpé

2 échalotes, 1 carotte

1 verre de vin rouge, une cuil. à soupe de fond de veau + un peu d'eau chaude

2 grosses cuil. à soupe de moutarde violette de Brive

2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse

1 cuil. à soupe de beurre, 1 cuil. à soupe d'huile

Peler les échalotes et la carotte, couper en très petits cubes. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et l'huile, lorsque le beurre est mousseux, ajouter les morceaux de lapin et laisser dorer très doucement pendant une dizaine de minutes en retournant chaque morceau.

Ajouter les légumes émincés, mélanger et laisser encore cuire 5 mn. Déglacer avec le vin rouge, laisser évaporer au maximum, saupoudrer avec le fond de veau et mouiller avec de l'eau tiède jusqu'à mi hauteur. Saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter tout doucement pendant 1 heure.

En fin de cuisson, faire fondre la moutarde de Brive dans le jus de cuisson du lapin, lier avec la crème fraîche épaisse, monter quelques secondes jusqu'à ébullition pour lier la sauce, vérifier l'assaisonnement et servir chaud avec des haricots verts ou des carottes à l'anglaise.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com