

LAPIN A LA MOUTARDE

Pour 6 personnes

Préparation **30 mn**

Cuisson **1 H.**

1, 5 kg de lapin découpé

75 g de beurre

1 cuil. à soupe d'huile

4 échalotes émincées

15 cl de vin blanc sec

3 cl de moutarde

jus d'1/2 citron

1 feuille de laurier

12 cl de crème fraîche

Thym

Persil

Sel, poivre

Faire chauffer **25 g** de beurre et l'huile dans une **cocotte** et faire revenir le lapin jusqu'à ce qu'il soit bien **doré**. A jouter le **thym**, le laurier, le sel et le poivre. Couvrir. Faire cuire à four moyen, à **200 °** (th **6-7**), pendant **50 mn**.

Faire sauter les **échalotes** dans le restant de beurre. Ajouter le **vin** et laisser réduire de **moitié**. Ajouter la **moutarde**, le jus de **citron** et la crème fraîche.

Placer le lapin dans un plat de service et verser la sauce par dessus. Garnir avec le **persil**.