

CUISSES DE LAPIN À LA MOUTARDE VERTE

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

4 cuisses de lapin
2 c. à soupe de moutarde verte
1 c. à soupe d'échalote française hachée
100 ml de vin blanc sec
500 ml de fond de veau lié ou demie-glace
1 c. à soupe de beurre
2 à 4 cuil. à soupe d'huile
4 c. à soupe de crème à cuisson
Farine
Sel et poivre au goût

Méthode

Passer les cuisses dans la farine et secouer pour enlever l'excédent.
Rissoler les cuisses dans le beurre et l'huile et les mettre dans un poêlon de bonne grandeur.
Dans la même poêle, suer l'échalote et mouiller au vin blanc et laisser réduire au tiers.
Ajouter le fond de veau lié, la moutarde verte, le sel, le poivre et verser le tout avec les cuisses de lapin.
Mettre au four à 350F environ 1 heure.
Ajouter la crème en fin de cuisson.

Dressage

Servir sur pâtes, petites carottes et une branche de romarin comme décoration.



Chef Croze