Lapin à la moutarde et au thym frais

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 60 minutes.

Ingrédients :

1 beau lapin coupé en morceaux
50 g de beurre
4 branches de thym frais
4 cuillères à soupe de moutarde forte
3 échalotes
30 cl de vin blanc sec
20 cl d'eau
30 cl de crème fraîche
750 g de champignons émincés
1 bouillon cube

Etape 1 :

Émiettez le thym sur une assiette, badigeonnez les morceaux de lapin avec la moutarde, puis roulez-les dans le thym émietté.

Etape 2 :

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de lapin en y ajoutant les échalotes coupées en morceaux. Quand le tout est bien doré, versez le vin blanc, l'eau, le bouillon, salez et poivrez à votre convenance.

Etape 3 :

Pendant la cuisson du lapin, faites suer les champignons dans une poêle et un morceau de beurre

pour que toute l’eau s’en évapore.

Etape 4 :

Au bout d’une heure de cuisson du lapin, ajoutez les champignons, puis prélevez de la sauce dans un bol, que vous mélangerez avec 30 cl de crème fraîche.

Etape 5 :

Rajoutez dans la cocotte, laissez bouillir 1 petite minute, rectifiez l’assaisonnement si nécessaire.