

LAPIN MOUTARDE À L'ANCIENNE ET CRÈME (MIJOTEUSE)



PRÉPARATION : 15 minutes

CUISSON : 240 minutes

TOTAL : 255 minutes

PORTION(S) : 4 portions

INGRÉDIENTS

- 1 lapin complet dépecé, cuisses et poitrines intactes
- 1 tasse échalote
- 3 tasses bouillon de poulet
- 1/2 tasse eau
- 1/2 tasse crème à cuisson 35%
- 1/2 tasse moutarde à l'ancienne
- 1/4 tasse huile d'olive
- 1 cuillère à thé thym
- sel
- poivre

PRÉPARATION

1. Badigeonner généreusement les pièces de lapin de moutarde à l'ancienne.
2. Dans la mijoteuse, déposer l'huile d'olive, le bouillon de poulet, l'eau, les échalotes et les pièces de lapin.
3. Saupoudrer de thym, saler et poivrer.
4. Recouvrir et laisser mijoter 2 heures à haute température.
5. Arroser les pièces de lapin de leur bouillon, ajouter la crème, mélanger délicatement et recouvrir.
6. Poursuivre la cuisson pour 2 heures à basse température.
7. Déposer les pièces de lapin dans de belles assiettes.
8. Retirer le bouillon de la mijoteuse et faire réduire dans une casserole à feu moyen-fort.
9. Ajouter la sauce sur le lapin dans les assiettes.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Accompagnez de vos légumes préférés et/ou de riz. Pourquoi pas sur un lit de pâtes.