

# Lapin à la moutarde

Préparation : **30 min**

Cuisson : **1h00**

Portion : **4**

---

## Ingrédients

2-3 lapins coupés en morceaux  
3-4 c. à soupe de moutarde de Dijon  
Sel, poivre et thym au goût  
3 c. à soupe de beurre  
3 c. à soupe d'huile végétale  
1 tasse de bouillon de poulet  
1/2 tasse de vin blanc sec  
6 tranches de bacon coupées en dés  
1 pot d'oignons marinés, rincés et égouttés  
1 tasse de crème 35 %  
Beurre manié (beurre et farine)

## Étapes

1. Badigeonner les morceaux de lapin avec la moutarde.
2. Fondre le beurre avec l'huile dans une cocotte à fond épais et y faire dorer les morceaux de lapin.
3. Assaisonner et saupoudrer de thym durant la cuisson, puis retirer de la cocotte et garder à la chaleur.
4. Verser le bouillon et le vin dans la cocotte et amener à ébullition.
5. Remettre les morceaux de lapin dans le bouillon, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure.
6. Pendant ce temps, faire revenir les dés de bacon dans un poêlon, ajouter les petits oignons et faire dorer.
7. Ajouter ce mélange aux morceaux de lapin pendant la dernière demi-heure de cuisson.
8. Pour servir, déposer la viande dans un plat chaud. Verser la crème dans la sauce, bien remuer et épaissir au goût. Vérifier l'assaisonnement et en napper les morceaux de lapin.