

# RECETTE LAPIN A LA MOUTARDE



## INGREDIENTS

1 lapin déjà découpé

Moutarde ancienne ½ verre

1 brique de crème fraîche

Thym, laurier, persil

Huile

Sel et poivre

## COMMENT FAIRE

Versez de l'huile dans une cocotte et faites dorer les morceaux de lapin de tous les côtés

Délayez la moutarde avec un peu d'eau, versez sur le lapin, avec le bouquet garni, du sel et poivre.

Fermez la cocotte et laissez mijoter 45 minutes.

Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire encore 10 à 15 minutes.

Régalez vous