



LAPIN MOUTARDE À L'ANCIENNE ET CRÈME (MIJOTEUSE)

Par talamarie

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	15 minutes
CUISSON	240 minutes
TOTAL	255 minutes
PORTION(S)	4 portions

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Badigeonner généreusement les pièces de lapin de moutarde à l'ancienne.

ÉTAPE 2

Dans la mijoteuse, déposer l'huile d'olive, le bouillon de poulet, l'eau, les échalotes et les pièces de lapin.

ÉTAPE 3

Saupoudrer de thym, saler et poivrer.

ÉTAPE 4

Recouvrir et laisser mijoter 2 heures à haute température.

ÉTAPE 5

Arroser les pièces de lapin de leur bouillon, ajouter la crème, mélanger délicatement et recouvrir.

ÉTAPE 6

Poursuivre la cuisson pour 2 heures à basse température. Déposer les pièces de lapin dans de belles assiettes.

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

Retirer le bouillon de la mijoteuse et faire réduire dans une casserole à feu moyen-fort.

ÉTAPE 9

Ajouter la sauce sur le lapin dans les assiettes.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Accompagnez de vos légumes préférés et/ou de riz.