

# LAPIN à LA MOUTARDE (CUISSSES)

Pour 2 personnes



*2 cuisses de lapin  
20 g. de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 grosse cuillère à soupe de moutarde  
1 échalote  
3 brins de thym  
30 cl de vin blanc  
1 cuillère à soupe de farine  
1 cuillère à café de poudre de céleri  
½ de cuillère à café de sel  
¼ de cuillère à café*

**Pelez et ciselez l'échalote.**

**Lavez et séchez le thym.**

**Mettez le beurre et l'huile d'olive à chauffer dans une cocotte.**

**Faites-y colorer à feu vif les morceaux de lapin 5 minutes côté pile et 5 minutes côté face.**

**Saupoudrez de farine, ajoutez les dés d'échalote, poursuivez la cuisson 2 minutes.**

**Mouillez avec le vin blanc. Décollez bien les sucs. Ajoutez la moutarde le thym et le céleri mélangez.**

**Faites cuire 40 minutes à four chaud 210°.**

**Pensez à retourner les cuisses de lapin de temps en temps afin qu'elles se colorent bien et arrosez-les du jus de cuisson.**

[Servez avec des pâtes fraîches.](#)