

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LAPIN A LA MOUTARDE - BUTTERNUT RÔTIE

Pour 6 personnes :

1 lapin coupé en morceaux - 1 pot de moutarde de Dijon - 50g beurre - 2 échalotes - 2 gousses d'ail - 2 carottes - 200g lard de poitrine fraîche - 50cl vin blanc - 1 feuille de laurier - thym - 1càs de sucre en poudre - 1 càs farine - sel - poivre - 1 verre d'eau - 3càs de crème fraîche - 170g champignons de Paris - 25g beurre - 1 belle poignée de feuilles de persil plat -

Masser chaque morceau de lapin avec de la moutarde. Eplucher les échalotes et les gousses d'ail. Les couper en tous petits dés. Eplucher les carottes, les couper en rondelles. Couper le lard en lardons.

Dans une grosse cocotte, faire fondre le beurre. Ajouter les morceaux de lapin, les carottes, les échalotes, les gousses d'ail. Faire revenir le tout pendant 5 minutes. Saupoudrer la farine, remuer. Verser le vin, le verre d'eau, le laurier, le thym, le sucre. Remuer. Saler, poivrer. Couvrir et laisser cuire 1h00.

1/2 heure avant la fin de la cuisson, nettoyer les champignons, les émincer finement. Fondre les 25g de beurre dans une sauteuse, verser les champignons, remuer. Cuire jusqu'à évaporation de leur eau. Saler, poivrer. Ajouter le persil plat haché. Retirer du feu ou (comme moi) placer la sauteuse sur la plaque électrique sur vitesse 1.

Retirer (au bout d'une heure) les morceaux de lapin de la cocotte, les placer dans la sauteuse avec les champignons. Augmenter le feu sous la cocotte, laisser à gros bouillons 5 minutes. Baisser légèrement le feu, verser la crème fraîche. Remuer. Laisser épaissir. Napper le lapin de la sauce.

**12 mini butternuts ou 1 grosse butternut - sel - poivre - cannelle en poudre - 6 grandes feuilles de sauge - huile d'olive -
Eplucher la ou les butternuts. Les couper en 2, les épépiner. Si grosse butternut la couper en tranches. Préchauffer le four à 200° (th. 6-7). Les poser dans un plat à four. Les sales, poivrer, les saupoudrer de cannelle. Répartir la sauge ciselée. Huiler légèrement. Enfourner et cuire 30 minutes.**