

Lapin aux girolles, crème de moutarde



Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de lapin

500 g de girolles

2 gousses d'ail

1 échalote

2 c à s de moutarde à l'ancienne

40 cl de crème liquide

10 cl de vin blanc sec ou de Noilly que j'ai mis pour remplacer 10 cl d'eau

1 petit bouquet de persil plat

1 c à s de farine

2 c à s d'huile d'olive

30 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Nettoyer soigneusement les girolles, couper les bouts terreux, les laver rapidement sous l'eau surtout sans les faire tremper et les éponger. Peler et émincer l'ail et l'échalote, rincer et ciseler le persil.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile d'olive et y faire dorer les cuisses de lapin de tous les côtés. Assaisonner, saupoudrer de farine et bien mélanger. Ajouter le vin blanc, couvrir et laisser mijoter 20 mn à feu doux.

Pendant ce temps faire fondre le beurre dans une poêle et y mettre les girolles à cuire 5 mn à feu vif. En fin de cuisson ajouter échalote, ail et persil et assaisonner.

Verser ensuite les champignons dans la cocotte, ajouter la moutarde délayée dans la crème, mélanger et laisser à nouveau mijoter 10 mn. Servir avec des tagliatelles.

Vin conseillé : un Morgon

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>