

Lapin à la moutarde et à l'estragon

4 à 6 personnes . 20 minutes de préparation . 1 h 15 de cuisson

Ingrédients

- 1 lapin, coupé en morceaux (demandez à votre boucher de le faire) ou 6 cuisses
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- ½ tasse (125 ml) de lardons ou de pancetta, en dés
- 1 oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 ½ tasse (375 ml) de bouillon de poulet
- 2 feuilles de laurier
- 2 tiges d'estragon
- ¼ tasse (60 ml) de moutarde de Dijon
- ¾ tasse (180 ml) de crème 35 % à cuisson
- Sel et poivre du moulin

5 étapes faciles!

- 1 Griller** Dans une grande cocotte, faire dorer les lardons dans l'huile et le beurre, ajouter les morceaux de viande assaisonnés et faire dorer de chaque côté. Retirer.
- 2 Déglacer** Dans la même cocotte, faire tomber les oignons et l'ail, déglacer avec le bouillon de poulet et ajouter les morceaux de viande.
- 3 Aromatiser** Ajouter les feuilles de laurier et l'estragon.
- 4 Mijoter** Laisser mijoter à couvert 45 min au four à 325 °F ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
- 4** Retirer les morceaux de viande, ajouter la crème 35 % mélangée à la moutarde. Mélanger et remettre la viande 30 min au four à découvert.
- 5 Savourer** Servir les morceaux de viande nappés de sauce, avec des bouquets de chou-fleur grillés et des haricots.

Saviez-vous que...

Une vingtaine de fermes spécialisées font l'élevage du lapin au Québec avec passion.