

Lapin à la moutarde

Pour 4 personnes.

1 lapin de 1 kg 500, 1 dl d'huile, 2 oignons, 2 c à soupe de moutarde forte, 1 c à soupe de farine, 4 dl de vin blanc sec, 2 dl d'eau, sel, poivre.

Couper le lapin en huit morceaux et les faire dorer dans l'huile chaude. Lorsqu'ils ont pris couleur de tous les côtés, les retirer et mettre à leur place les oignons hachés grossièrement. Les laisser dorer sans brunir. Ajouter la moutarde puis la farine, bien mélanger et mouiller avec le vin et l'eau. Amener doucement à ébullition, remettre les morceaux de lapin, saler, poivrer et laisser cuire pendant 1 h 30 à feu doux et à couvert. Servir avec du céleri rave sauté au beurre et des croquettes de pommes de terre.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.