Cuisses de lapin à la moutarde à l'ancienne

Le lapin à la moutarde comme le faisaient nos grands mères.

Le lapin à la moutarde est un plat de famille par excellence. Les cuisses, dorées puis mijotées dans une sauce à la moutarde à l'ancienne et à la crème, deviennent tendres et parfumées. Avec des tagliatelles fraîches, le dimanche est servi.



Pour 6 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 50 min | Facile

Dans votre pack

Cuisses de lapin Bleu Blanc Cœur	1 × paquet de 6 cuisses de lapin Bleu Blanc Co[illegible] 6 × 150 g)
Moutarde à l'ancienne 200 g	1 pièce
Crème fraîche d'Isigny AOP	250 g
Oignons	250 g
Tagliatelles fraîches aux œufs en nids	600 g
Thym	1 botte

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc sec, sel, poivre.

Allergènes

Moutarde, lait (crème), gluten et œufs (tagliatelles), sulfites (vin).

La recette

1. Badigeonnez les cuisses de lapin de moutarde, salez et poivrez.
2. Faites-les dorer dans une cocotte avec un peu de beurre ou d'huile, puis ajoutez l'oignon émincé.
3. Versez le vin blanc, ajoutez le thym, couvrez et laissez mijoter 40 minutes à feu doux.
4. Ajoutez la crème et le reste de moutarde, laissez réduire 5 minutes.
5. Cuisez les tagliatelles 3 minutes à l'eau bouillante salée et servez avec le lapin et sa sauce.

Le mot du marchand

Ajoutez la crème seulement à la fin : la moutarde garde ainsi tout son piquant.

À table avec : *Un Bourgogne Aligoté ou un Chablis.*