

Lapin à la moutarde et aux nouilles sautées

Plat

Lapin au petit goût d'Asie

Couverts : 6

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients

Morceaux de lapin x6

Petit pot de moutarde à grains x1

Champignons 200g

Nouilles chinoises 250g

Grand pot de crème fraîche x1

Vin blanc sec 50cl

Lardons 200g

Carottes x2

Sucre 1 c. à soupe

Échalotes x2

Beurre 50g

Gousses d'ail x2

Feuille de laurier x1

Huile d'olive 4 c. à soupe

Persil / Thym

Sel / Poivre

Préparation

Badigeonnez les morceaux de lapin avec la moutarde. Épluchez l'ail et les échalotes, ciselez-les. Épluchez les carottes et coupez les en rondelles.

Faire fondre le beurre dans un faitout et faites revenir la moitié de l'ail, les échalotes, les lardons, les morceaux de lapin et les carottes pendant 5 min en remuant 2-3 fois.

Ajoutez le vin, le laurier, du thym, le sucre, du sel, du poivre et un verre d'eau. Couvrez et laissez mijoter 1 h.

Pendant ce temps, lavez les champignons rapidement sous un filet d'eau. Égouttez-les bien et épongez-les. Faites cuire les nouilles dans une casserole d'eau bouillante pendant 1 min puis égouttez-les.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, y ajouter les champignons, l'ail restant et du persil ciselé pendant 5 min afin que toute l'eau rendue soit totalement évaporée. Ajoutez un peu d'huile dans la poêle, puis incorporez les nouilles et laissez dorer 5 min.

Disposez les morceaux de lapin dans un plat. Ajoutez la crème dans le faitout. Fouettez quelques secondes puis versez cette sauce sur le lapin, ajoutez les champignons et les nouilles.