

Lapin moutarde aux pommes de terre nouvelles

Plat

Quand le lapin saute dans la moutarde

Couverts : 4

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Morceaux de lapin x4

Tiges de romarin x2

Crème semi-épaisse 10cl

Moutarde 1 c. à soupe

Pommes de terre nouvelles 500g

Oignons blanc x4

Huile d'olive 2 c. à soupe

Vin blanc 10cl

Sel / Poivre

Préparation

Placer les morceaux dans un saladier et ajouter le vin blanc. Faire mariner pendant une heure au frigo. Égoutter les morceaux de lapin et les éponger avec de l'essuie-tout (étape facultative).

Mélanger la crème avec la moutarde et la moitié du romarin finement ciselée. Saler, poivrer et mélanger. Plonger les morceaux un par un dans la crème pour bien les enrober puis les disposer dans un plat allant au four. Laver les pommes de terre nouvelles.

Éplucher les oignons et les placer dans un saladier avec les pommes de terre. Arroser d'huile d'olive, et d'une demi tige de romarin finement ciselée. Saler, poivrer puis mélanger pour bien enrober le tout. Ajouter les pommes de terre et les oignons dans la plat contenant les morceaux de lapin à la moutarde.

Enfourner à 180°C pendant 45 minutes. Déposer la tige de romarin restante sur le plat avant de servir.