



LAPIN À LA MOUTARDE ET À LA BIÈRE



2 pers.



15 min



60 min

- 2 cuisses de lapin
- 2 c. à café de moutarde
- 2 verres de bière
- 1 échalote
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre

Pelez les échalotes et **hachez-les** finement. **Versez** l'huile dans une cocotte et **faites-y** suer les échalotes à feu doux. **Ajoutez** la moutarde et remuez avec une cuillère en bois afin d'obtenir une sauce homogène.

Déposez les morceaux de lapin, puis **laissez** cuire pendant 10 min, à découvert. **Versez** la bière dans la cocotte et **ajoutez** les feuilles de laurier et le romarin, dont vous **aurez** préalablement égrené les branches. **Couvrez** le tout et **laissez** mijoter une heure à feu doux. **Retirez** les feuilles de laurier. **Salez** et **poivrez** selon votre goût. **Mélangez** bien et **servez** avec des tagliatelles fraîches pour accompagnement.