Lapin à la moutarde

4 personnes

30 min

1 h

1 lapin d'1 kg
4 échalotes
½ oignon
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
2 c. à s. de moutarde
2 c. à s. de crème fraîche
1 verre de vin blanc

Détaillez le lapin en 6 morceaux et faites-les dorer dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez les morceaux dans une assiette. Épluchez et coupez finement les échalotes l'ail et l'oignon puis faites-les suer à feu doux dans la cocotte où le lapin a cuit et ajoutez le bouquet garni. Une fois que le mélange a doré, ajoutez la moutarde et la crème fraîche. Remuez doucement et ajoutez le vin blanc puis laissez réduire. Remettez le lapin dans la cocotte. Couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu doux.