



## Lapin chasseur accompagné de ses pommes de terre en robe des champs

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 lapin coupé en morceaux
- 80 g de lardons fumés
- 120 g de champignons de Paris frais ou en conserve
- 1 échalote
- 8 pommes de terre de taille moyenne
- 15 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de moutarde fine
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- Sel fin

### Préparation :

- Laver puis hacher très finement les champignons (y compris si champignons en conserve) et l'échalote.
- Faire revenir l'huile dans une cocotte et dorer les morceaux de lapin. Les retirer.
- Faire revenir les lardons. Ajouter les champignons et l'échalote. Remettre le lapin. Couvrir et laisser cuire une dizaine de minutes.
- Déglacer au vin blanc. Saler.
- Ajouter le bouquet garni.
- Couvrir et laisser mijoter 40 min à petit feu en retournant les morceaux de temps en temps.
- Laver les pommes de terre et les mettre sur la plaque du four avec leur peau. Les faire cuire pendant 30 min. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau à l'intérieur.
- Préparer la sauce des pommes de terre en mélangeant dans un bol la moutarde et la crème fraîche.
- Servir le lapin dans son jus avec 2 pommes de terre coupées en deux. Il est possible de verser une c. à soupe de sauce sur chaque pomme de terre ou de la servir à côté. Déguster bien chaud.

*N'hésitez pas à nous communiquer vos propres recettes, nous les expérimenterons et les publierons. Envoyez vos recettes à :*