



Lapin aux herbes

Niveau de difficulté : facile

Budget : bon marché

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 lapin entier découpé Lapin & Bien
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 15 cl de vin blanc sec
- 15 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- 1 bouquet garni
- 1 petit bouquet d'herbes fraîches (persil, cerfeuil, estragon...)

1. Dans une cocotte, dorez dans de l'huile d'olive chaude les morceaux de lapin de tous les côtés. Quand ils sont bien colorés, retirez-les et remplacez-les par l'oignon émincé et 4 gousses d'ail entières. Faites-

les revenir en remuant à feu doux puis remettez les morceaux de lapin.

2. Salez, poivrez et versez le vin blanc. Portez à ébullition puis ajoutez le bouillon, la moutarde et le bouquet garni. Mélangez, couvrez et laissez mijoter 30 minutes à feu doux.
3. À l'issue de la cuisson, parsemez le plat d'herbes ciselées et servez directement dans la cocotte.

© Straub/Sucrésalé pour [Lapin & Bien](#)