

Lapin diablesse

Plat pour 4 personnes- légèrement épicé

- un petit lapin découpé en morceaux (1 kg env.)
- 2 cuillerées à soupe de **moutarde diablesse**
- 20cl. de crème fraîche
- Sel, poivre, huile
- Thym séché



Salez et poivrez les morceaux de lapin et roulez les dans un peu de thym séché.

Faites les revenir dans une cocotte ou une sauteuse avec trois cuillerées d'huile.

Salez, poivrez.

Quand ils sont dorés de tous les côtés, ajoutez la moutarde diablesse dans la cocotte et remuez pour enduire le lapin. Ajoutez la crème fraîche et un peu d'eau.

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 45 mn. Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson.

Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes.