

## ***Lapin A La Moutarde***



Nombre de personnes : 6

### Ingrédients

7 à 8 morceaux de lapin (environ 1, 2kg) - 2 Cuill à café de Fond de Veau MAGGI - 150 gr de moutarde de Dijon - 400 g de champignons de Paris frais - 4 Cuill à soupe de vin blanc - Sel et poivre

### Préparation

Préparation 15 min - Cuisson 55 mn

Préchauffez le four Th.6/7 (200°C) pendant 15 minutes. Lavez et émincez les champignons. Dans un plat à gratin, versez le vin blanc, le Fond de Veau. Mélangez et ajoutez les champignons.

Salez et poivrez les morceaux de lapin. Badigeonnez-les de moutarde. Disposez-les sur les champignons dans le plat à gratin.

Faites cuire au four pendant environ 55 minutes

Astuce

Parsemez d'herbes de Provence.