



## Lapin aux champignons

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 cuisses de lapin d'environ 150 g chacune
- 2 c. à soupe de moutarde
- sel et poivre
- 2 oignons émincés
- thym
- 3 branches d'estragon
- 3 tomates pelées
- 200 g de champignons de Paris
- 1 verre de bouillon de légumes ou d'eau (100 à 150 ml)

### Temps de préparation :

20 mn

### Temps de cuisson :

40 mn

### Température de cuisson :

### Commentaires :

### Recette :

1. Badigeonnez les cuisses de lapin de moutarde. Mettez-les dans un plat et faites-les dorer à four chaud en les retournant pour qu'ils dorent des 2 côtés.
2. Ajoutez sel, poivre, thym, estragon, les oignons émincés, les tomates pelées et concassées, et les champignons émincés.
3. Mouillez avec du bouillon de légumes ou de l'eau.
4. Laissez cuire à four moyen 30 à 40 min. De temps en temps, retournez les cuisses et arrosez-les de jus de cuisson.

Remarque : vous pouvez préparer de la même manière 4 morceaux de poulet.