PÂTES FARCIES AUX GIROLLES POÊLÉES ET PERSIL DE LA DRÔME *lapin à la moutarde*

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions: 2 | Préparation: 30MIN | Cuisson: 20MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Pâtes farcies Girolles poêlées & persil de la Drôme Saint Jean**
- 2 cuisses de lapin
- 15 g de beurre ou 2 càs d'huile
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de crème liquide
- 3 baies de genièvre
- 1 feuille de laurier
- 1 càs de moutarde à l'ancienne
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION

PRÉPARATION DU LAPIN

- Dans une sauteuse, faire dorer les cuisses de lapin à feu vif dans le beurre ou l'huile, environ 5 minutes de chaque côté.
- Pendant ce temps, émincer les échalotes.
- Déglacer le lapin avec le vin blanc et laisser réduire de moitié.
- Ajouter les échalotes, la moutarde, la crème, le laurier et les baies de genièvre.
- Couvrir et laisser mijoter pendant 25 minutes.

PRÉPARATION DES PÂTES

- Chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 4 minutes.
- Dès que l'eau est en ébullition, ajouter les pâtes et les laisser cuire pendant 4 minutes.
- Prélever les pâtes à l'aide d'une écumoire.

DRESSAGE

- Servir le lapin accompagné des pâtes et napper de sauce.

ASTUCE

Accompagnez le plat de carottes nouvelles glacées ou rôties.