



LAPIN MOUTARDE EN PAPILOTE

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Lapin découpé en petits tronçons (avec ou sans os)
0,065 kg - Oignon
0,110 kg - Poireau
0,200 kg - Tomates
0,080 kg - Lardons demi-sel pochés et revenus

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,100 kg - Marinade Moutarde (Réf : AR02592)

PRÉPARATION

Couper les morceaux de lapin désossés ou non en petits tronçons de 50 à 60 g.

Préparer les légumes en julienne.

Mélanger l'ensemble des ingrédients avec la Marinade Moutarde.

Déposer la préparation au centre d'une feuille de film de cuisson, fermer le film et nouer de chaque côté avec de la ficelle.

Disposer sur un plat de présentation.

CUISSON

Au four 180 °C pendant 25 min ou pour gagner du temps à la friteuse 5 minutes à 160 °C pour une papillote de 250 g



Ajoutez soit de la crème liquide, soit un filet de vin blanc sec pour une sauce onctueuse et goûteuse.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*