

Lapin à la moutarde une recette cookeo



Ingrédients pour 5 personnes

1 kg de lapin

200 g d'oignons congelés

200 g de champignons de Paris congelés

1 verre de vin blanc

4 cuillères à soupe de moutarde

Farine

Huile d'olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation de ce lapin

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faites dorer les oignons puis les morceaux de viande

Ajoutez les champignons de Paris. Verser de l'eau avec le bouillon de bœuf émietté

Verser le verre de vin blanc.

Passer en mode cuisson rapide et programmer 20 minutes

Réservez les morceaux de viande ,repassez en mode dorer.Versez de la farine dans la cuve et mélangez. Quand la sauce a épaissi replongez les morceaux de lapin dans la cuve . Laissez mijoter 5 mn .