

les recettes d'Alice

Cuisses de lapin à la moutarde, purée de pommes de terre



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

Ingrédients

4 cuisses de lapin
huile d'olive
6 pommes de terre
2 c à s de moutarde
3 oignons

1/2 botte d'estragon
2 g d'ail, pain d'épices
100 gr de beurre
4 feuilles de filo
2 br de romarin

Matériel nécessaire

1 pinceau

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les oignons et les émincer. Les faire suer dans 20 gr de beurre et ajouter l'ail épluché et coupés en deux, assaisonner, les cuire à feu doux 15 min. Désosser les cuisses et les couper en morceaux
- 2- Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux puis les cuire à l'eau 20 min. Les écraser à la fourchette et ajouter 2 c à s d'huile.
- 3- Assaisonner les morceaux de lapin, et les poêler au beurre. Ajouter le confit d'oignon et l'estragon ciselé, le romarin et la moutarde.
- 4- Faire fondre 50 gr de beurre et badigeonner les feuilles de filo, les superposer 2 par 2 et les couper en 2 sur la longueur. Déposer 1/2 tr de pain d'épices, la purée et du lapin refermer et cuire 10min à 180°.

Conseils et astuces

Servir deux ou trois papillotes par personne.

Alice Délice

