## Lapin à la moutarde et aux nouilles sautées

## Plat

Lapin au petit goût d'Asie

Couverts: 6

Temps de préparation : 25 minutes Temps de cuisson : 60 minutes

## **Ingrédients**

Morceaux de lapin x6 Petit pot de moutarde à grains x1 Champignons 200g Nouilles chinoises 250g Grand pot de crème fraîche x1 Vin blanc sec 50cl Lardons 200g Carottes x2 Sucre 1 c. à soupe Échalotes x2 Beurre 50g Gousses d'ail x2 Feuille de laurier x1 Huile d'olive 4 c. à soupe Persil / Thym Sel / Poivre

## **Préparation**

Badigeonnez les morceaux de lapin avec la moutarde. Épluchez l'ail et les échalotes, ciselez-les. Épluchez les carottes et coupez les en rondelles.

Faire fondre le beurre dans un faitout et faites revenir la moitié de l'ail, les échalotes, les lardons, les morceaux de lapin et les carottes pendant 5 min en remuant 2-3 fois.

Ajoutez le vin, le laurier, du thym, le sucre, du sel, du poivre te un verre d'eau. Couvrez et laissez mijoter 1 h.

Pendant ce temps, lavez les champignons rapidement sous un filet d'eau. Égouttezles bien et épongez-les. Faites cuire les nouilles dans une casserole d'eau bouillante pendant 1 min puis égouttez-les.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, y ajouter les champignons, l'ail restant et du persil ciselé pendant 5 min afin que toute l'eau rendue soit totalement évaporée. Ajoutez un peu d'huile dans la poêle, puis incorporez les nouilles et laisser dorer 5 min.

Disposez les morceaux de lapin dans un plat. Ajoutez la crème dans le faitout. Fouettez quelques secondes puis versez cette sauce sur le lapin, ajoutez les champignons et les nouilles.