Lapin à la moutarde

1 lapin 1,5 à 2 kg

200 gr de poitrine séchée

2 gros oignons ou 3 moyens

1 CS de farine ( CS : cuillère à soupe)

2 CS de moutarde à l’ancienne

2 CS de moutarde de Dijon

1 CS de cacao en poudre

½ bouteille de vin blanc

Couper le lapin en morceaux (50 à 100 gr le morceau)

Emincer les oignons. Faire rissoler. Puis la poitrine coupée en lardons. Réserver.

Dans la sauteuse, faire revenir les morceaux de lapin avec un peu d’huile, bien dorés partout.

Ajouter les oignons et les lardons, saupoudrer la farine et bien mélanger

Mettre les moutardes et le vin et 1 verre d’eau - sel et poivre.

Bien bien remuer. Couvrir laisser mijoter 30 mn. En surveillant. (si besoin est rajouter un peu d’eau).

Quand la viande est cuite la sauce doit être un peu liquide.

Faire la liaison avec le cacao. Chauffer 5mn et servir.