

Gigolettes de lapin à la moutarde de cacao

Prévoir de commencer la recette 3 ou 4 h avant pour la marinade

Cuisson 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes

4 gigolettes de lapin (cuisses de lapin)

5 c à s de moutarde forte

1,5 c à c de cacao en poudre non sucré

1 brin de thym

1 brin de persil

2 échalotes

1 oignon blanc

2 gousses d'ail

2 feuilles de laurier

2 brins d'estragon

4 brins de ciboulette

2 c à s de fond de volaille en poudre

3 c à s d'huile d'arachide

2 c à s de crème fraîche liquide (j'en ai mis un peu plus)

Sel et poivre

Pour la marinade :

1 oignon

2 gousses d'ail

2 c à s de vinaigre de vin

2 c à s d'huile

1 pointe de cumin

1 c à s de moutarde

1 mélange d'herbes

Sel et poivre

Mélanger le cacao avec 5 c à s de moutarde et ajouter la crème liquide.

Bien remuer le tout et réserver.

Pour la marinade, hacher l'ail et l'oignon, ciseler les herbes et mélanger tous les ingrédients. Faire macérer les gigolettes 3 ou 4 h.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile, et faire revenir les gigolettes sur feu vif 2 à 3 mn.

Mixer le persil, l'oignon, l'ail, la ciboulette et les échalotes.

Recouvrir d'eau le lapin (j'en ai mis mais sans que les morceaux de lapin soient totalement recouverts) et rajouter le mélange mixé ainsi que le thym, le laurier, la moutarde au cacao et le fond de volaille. Bien mélanger et assaisonner.

Couvrir la cocotte et cuire à feu moyen 45 mn. Ajouter l'estragon et laisser encore mijoter 5 mn.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir chaud avec du riz.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>