



FILETS DE LAPIN A LA MOUTARDE PANES A LA CACAHUETE



Pour 6 personnes :

6 filets de lapin
6 grosses tomates
60 g de moutarde pas trop forte
90 g de cacahuètes grillées et réduites en poudre grossière
1 échalote
Huile d'olive, sel et poivre

Parer vos filets de lapin et les badigeonner de moutarde avec un pinceau, les rouler dans la poudre de cacahuètes, les réserver. Peler et épépiner les tomates, les tailler en dés de 5 mm de côté environ. Éplucher l'échalote et l'émincer finement dans le sens de la longueur.

Dans un bol, mélanger, 2 càs d'huile, le sel, le poivre et l'échalote. réserver.

Faire cuire pendant 3 ou 4 mn de chaque côté les filets de lapin panés dans une poêle huilée. Il ne faut pas que la poêle soit trop chaude pour ne pas faire brûler les cacahuètes. La cuisson terminée, les égoutter sur du papier absorbant.

Dressage :

Mettre un peu de tomates au fond de vos assiettes et poser les filets de lapin dessus.