

## A la Table d'Hôtes



A notre table, nous aimons utiliser  
pour le plaisir de nos convives,

### notre Moutarde aux Pistils de Safran (fait Maison)

- pour agrémenter d'une petite touche personnelle nos assaisonnements de salade,...
- pour compléter une réduction de sauce accompagnant une viande, un poisson...

## *Lapin à la Moutarde Aux Pistils de Safran*

***Ingrédients:(pour 4 personnes): 1 lapin découpé, 8 cuillères à soupe de moutarde aux Pistils de Safran, 1/2l de vin blanc, 1 oignon, 1 échalote, 50g de farine 1 bouquet garni, huile, fleur de sel, poivre du moulin.***

*Badigeonner généreusement vos morceaux de lapin avec la moutarde aux pistils de safran puis les fariner. Bien faire revenir dans l'huile à feu doux vos morceaux. Réserver.*

*Faire revenir votre oignon et échalote préalablement ciselés dans la poêle en prenant soin de garder les sucs de cuisson de la viande.*

*L'oignon et l'échalote blondis, remettre les morceaux de lapin et mouiller avec le vin blanc. Saler et poivrer.*

*A la fin de la cuisson (1heure à feu doux), lier la sauce avec un beurre manié, faire bouillir.*

*Dresser aussitôt sur l'assiette, vos morceaux de lapin.*

*Manger chaud avec en accompagnement des pâtes fraîches..*

*Bonne dégustation !*

**[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)**

**Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits**