



Papillote de lapin



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 4 râbles de lapin
- 2 échalotes émincées
- 200 g de champignons de Paris nettoyés et coupés en lamelles
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de thym coupé surgelé
- sel, poivre
- 4 feuilles de papier d'aluminium four préchauffé



Préparation

- Enduire chaque râble de lapin de moutarde.
- Garnir chaque feuille de papier d'aluminium de champignons et d'échalotes.
- Déposer sur ce mélange les râbles de lapin. Saupoudrer de thym, saler et poivrer.
- Ajouter le vin blanc. Fermer bien hermétiquement les papillotes et les disposer sur la plaque du four.
- Laisser cuire 40 mn à thermostat 7.

