

# Lapin à la moutarde au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 48 min	Durée : 58 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapas : 11	Astuces : 15	

## Ingrédients

200g de crème épaisse  
200Gde vin blanc  
200G d'eau  
120g de moutarde à l'ancienne  
60g de beurre  
4 morceaux de lapin  
1CàS de maïzena  
Thym  
Cube de bouillon

## Etapas

Â»

Mettez le beurre dans le bol du thermomix, puis programmez, 2 minutes, à la vitesse 2.

Â»

Ajoutez, ensuite, la moutarde à l'ancienne et mettez 1 minute à la vitesse 2.

Â»

Badigeonnez chaque morceaux de lapin avec le mélange obtenu.

Â»

Ajoutez le thym et disposez les morceaux de lapin sur le plateau du varoma.

Â»

Mettez le vin blanc, l'eau et le cube de bouillon, dans le bol du thermomix.

Â»

Fermez le bol, puis mettez le varoma en place sur le thermomix.

Â»

Programmez 45 minutes, sur la température, varoma à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, réservez le lapin au chaud.

Â»

Réservez 100 grammes, de la sauce, qui se trouve dans le bol.

Â»

Ajouter la crème épaisse, la maïzena et réglez, 7 minutes, sur 90°C, à la vitesse 3.

Â»

Dressez le lapin dans les assiettes et ajoutez la sauce.

Dégustez un délicieux lapin thermomix. Vous allez régaler vos invités. Miam ;)