



LAPIN A LA MOUTARDE DE MEAUX

- Un lapin entier préparé
- fines bardes de lard
- beurre fondu
- moutarde de Meaux
- feuilles de laurier

Badigeonnez largement l'extérieur du lapin de la moutarde de Meaux.

Bardez le lapin avec le lard, ficelez-le.

Arrosez de beurre fondu, déposez quelques feuilles de laurier et enfournez.

Le lapin doit rôtir à raison de 20 mn par livre.

D'après l'ouvrage : ***La Brie Gourmande***
C Cajat Editions Amatteis