

Pigeons aux champignons

- Pour : **4 personnes**
- Durée : **1 h 15**

Ingrédients pour Pigeons aux champignons :

- 2 gros pigeons
 - 20 de champignons (250 à 300 g)
 - 6 c. à soupe de beurre
 - le jus de 1/2 citron
 - 2 c. à café de farine
 - 1/2 verre de vin blanc
 - 1 gousse d'ail
 - persil
 - sel
-
- poivre

Pigeons aux champignons :

- Beurrer copieusement une grande terrine (2 à 3 c.).
- Disposer dans le fond la moitié des champignons coupés en lamelles, ajouter les pigeons coupés en 2 et assaisonnés, puis recouvrir du reste de champignons.
- Arroser de 3 c. de beurre fondu additionné de citron.
- Couvrir la terrine et faire cuire à four modéré 35 min.
- Chauffer 1 c. de beurre et la farine dans une petite casserole, ajouter le vin doucement en tournant, assaisonner, laisser cuire quelques minutes, et verser dans la terrine en mélangeant délicatement aux champignons.
- Parsemer d'ail et de persil haché et continuer à cuire 10 min, terrine ouverte.

Lapin à la moutarde



- Pour : **4 personnes**
- Durée : **1 h 10**

Ingrédients pour Lapin à la moutarde :

- 1 râble de lapin
 - 1 pot de moutarde forte
 - 125 g de beurre
 - 2 petits verres de cognac
 - sel
 - poivre
-
- romarin

Lapin à la moutarde :

- Allumer le four.
- Badigeonner entièrement le lapin de moutarde avec un pinceau. Mettre le lapin dans un plat allant au four et le placer dans le four bien chaud.
- Faire fondre le beurre dans une casserole avec le sel et le poivre. Arroser le lapin en train de cuire avec ce beurre assaisonné. Saupoudrer de romarin.
- Laisser cuire ainsi le lapin pendant 45 minutes en l'arrosant fréquemment.
- À la fin de la cuisson, *flamber* le lapin au cognac.
- Pour que la chair du lapin reste moelleuse et aromatisée, ne lésiner ni sur le beurre, ni sur la moutarde.