



NOTRE  
CHEF  
DU MOIS  
★★★★

## JEAN- SÉBASTIEN GIGUÈRE



### LAPIN À LA MOUTARDE, LÉGUMES DE SAISON ET LAITUE CROQUANTE

Il est chef depuis mai dernier du Decca77, qui abrite un restaurant de fine cuisine française et une brasserie proposant un menu simplifié et convivial. Au cours des huit dernières années, il a acquis une solide expérience au Toqué!, aux côtés de Normand Laprise.

Decca77: 1077, rue Drummond, à Montréal, 514-934-1077, [decca77.com](http://decca77.com).

Découvrez le carnet de bonnes adresses de Jean-Sébastien Giguère sur [coupdepouce.com/jsgiguere](http://coupdepouce.com/jsgiguere).

#### 4 PORTIONS

4	cuisse de lapin désossées, coupées en une dizaine de morceaux chacune	4
1/4 t	huile d'olive	60 ml
1	oignon espagnol haché grossièrement	1
2	gousses d'ail hachées	2
2/3 t	vin blanc	160 ml
2 t	crème à 35 %	500 ml
1 c. à thé	moutarde de Dijon	5 ml
1 c. à thé	moutarde à l'ancienne	5 ml
1	carotte coupée en dés	1
1	grosse pomme de terre Yukon Gold coupée en dés	1
3 1/2 oz	champignons shiitake coupés en dés	100 g
1/2 t	petits pois surgelés	100 g
2 c. à tab	beurre non salé	30 ml
1	coeur de laitue romaine haché finement	1
1 c. à tab	vinaigre de vin rouge	15 ml
	sel et poivre noir du moulin	

- ① Saler et poivrer les morceaux de lapin. Dans un grand poêlon, faire chauffer la moitié de l'huile à feu moyen. Ajouter les morceaux de lapin et les faire dorer légèrement de chaque côté. Réserver dans une assiette.
- ② Ajouter l'oignon et l'ail dans le poêlon. Déglacer au vin blanc et laisser réduire de moitié. Incorporer la crème et les deux moutardes. Ajouter le lapin réservé et laisser mijoter à découvert à feu doux pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le lapin soit tendre.
- ③ Entre-temps, dans un petit poêlon, chauffer le reste de l'huile à feu moyen. Ajouter la carotte, la pomme de terre et les champignons et cuire, en brassant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils aient légèrement ramolli. Ajouter les petits pois et cuire 1 minute. Saler, poivrer, puis incorporer le beurre pour les glacer.
- ④ Au moment de servir, répartir les morceaux de lapin dans quatre assiettes creuses avec un peu de sauce. Ajouter les légumes glacés. Garnir de laitue romaine arrosée de vinaigre de vin rouge

« Cette recette me vient de ma mamie. On peut également la réaliser avec du poulet et suivre les saisons pour la garniture de légumes. Le vinaigre de vin rouge sur la laitue coupe bien le gras de la sauce crème. C'est un vrai régal! »

