



Marque
Savoie

Lapin au Beaufort

1h40

6 pers.

- 1 lapin découpé
- 12 tranches de lard fumé
- 6 c. à soupe de moutarde aux herbes
- 1 gros oignon en rondelles
- 6/8 belles pommes de terre Roseval
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 250 g de Beaufort en fines lamelles • Poivre du moulin

- 🕒 Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles.
- 🕒 Disposez-les dans un plat à gratin et arrosez de crème fraîche.
- 🕒 Enduisez le lapin de moutarde aux herbes. Roulez les morceaux avec les tranches de lard fumé. Déposez-les dans le plat, sur les pommes de terre, et disposez par-dessus les rondelles d'oignon.
- 🕒 Poivrez. Recouvrez la préparation d'un papier d'aluminium et enfournez à 200/220 °C pendant 1h30.
- 🕒 Sortez le plat du four et couvrez-le de lamelles de Beaufort. Remettez à gratiner et servez dès que le Beaufort a pris une belle couleur dorée.