

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 38 (2008)  
**Heft:** 10

**Rubrik:** Gastronomie : noix de lapin à la moutarde

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 31.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Gastronomie

PAR  
CHRISTOPHE JAQUIER



Recette pour  
4 personnes

Temps de  
préparation:  
40 min.

# Noix de lapin à la moutarde

Certains morceaux du lapin paraissent secs ou filandreux. Pas les noix, que l'on trouve à l'extrémité du râble.

Toutes les bonnes cuisinières le confirmeront, le lapin doit mijoter quelque temps dans une sauce agrémentée d'épices pour prendre un peu de saveur. Sauf les noix, tendres, moelleuses et très goûteuses, que l'on peut préparer en quelques minutes.

**Ingrédients:** 800 g de noix de lapin, 400 g de haricots verts fins, 1 carotte, 400 g de semoule de maïs, 2 cs de moutarde en grains à l'ancienne, 1 cs de moutarde traditionnelle, 3 dl de vin blanc, 1 dl de crème 35%, 1 noix de beurre, 1 cs d'huile de pépins de raisin, sel et poivre.

**Préparation:** cuire la semoule de maïs. L'étaler sur une plaque à gâteau

et laisser durer. Couper en carrés et colorer dans du beurre. Saler et poivrer. Cuire les haricots dans un bouillon durant 15 minutes. Egoutter et ajouter une noix de beurre. Rouler en fagots et fixer avec une bande prélevée sur la carotte. Saler et poivrer les noix de lapin. Les déposer dans une poêle chauffée, mouillée d'huile de pépins de raisin. Les saisir et les retirer. Terminer leur cuisson dans un plat au four chauffé à 200 degrés. Dans une petite casserole, verser le vin blanc avec la moutarde traditionnelle. Laisser réduire. Ajouter la moutarde en grains et la crème. Rectifier l'assaisonnement. Dresser et servir.

**Astuce:** mettre le jus de cuisson du lapin dans la sauce à la moutarde pour obtenir une bonne liaison.

**Coût:** Fr. 37.–.

**Vin:** merlot tessinois

PUBLICITÉ

# Ça fait du bien.

## Burgerstein Vitamines

Burgerstein Vitamines. En vente dans votre pharmacie ou droguerie.

[www.burgerstein.ch](http://www.burgerstein.ch)