



**Fiche gastronomie : Lapin au Beaufort**

Pour 6 personnes :

■ **Ingrédients** :

- 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
  - 20 cl de crème fraîche liquide
  - 250 g de Beaufort en fines lamelles
  - Poivre du moulin
- Epluchez et lavez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches.
- Remplissez un plat à gratin avec les pommes de terre puis arrosez-les de crème fraîche et poivrez.
- Enduisez le lapin de moutarde aux herbes.
- Enroulez les morceaux de lapin avec les tranches de lard fumé.
- Déposez les morceaux de lapin dans le plat et posez dessus les rondelles d'oignon.
- Recouvrez la préparation d'un papier d'aluminium et enfournez à 200/220 °C pendant 1 h30.
- Sortez le plat du four et couvrez-le de lamelles de Beaufort.
- Remettez le plat à gratiner et servez dès que le Beaufort a pris une belle couleur dorée.
- A déguster avec un Vin de Savoie "Chignin Bergeron" ou "Roussette".