



# Paupiettes de lapin, fondue de carottes

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 carottes
- 3 oignons
- Huile d'olive, sel, poivre
- Riz ou pâtes fraîches



1 barquette de  
6 paupiettes de lapin  
à la moutarde

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Déposez les paupiettes dans la sauteuse et faites les cuire pendant 15 min, en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Pelez et coupez les carottes en batonnets, pelez et émincez l'oignon.

Ajoutez les carottes et les oignons dans la sauteuse avec un demi verre d'eau. Couvrez et laissez mijoter 35 min. Servez avec du riz ou des pâtes fraîches.



Retrouver les paupiettes de lapin  
dans les rayons de votre supermarché