



recette classée
« difficile »

(source : Blog « les trois grâces », <http://les-trois-graces.over-blog.com/tag/gibiers/>)

Lièvre à la Royale, purée de Vitelottes



👉 **Marinade à préparer 48h à l'avance**

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 lièvre (marinade)
- 1 bouquet garni
- Cognac (marinade)
- Huile d'olive (marinade)
- Vinaigre balsamique (marinade)
- Sauce soja (marinade)
- 1 carotte (fond)
- 2 oignons (fond)
- 2 gousses d'ail (fond)
- 1 bouquet garni (fond)
- 1 litre de vin rouge (fond)
- Les os du lièvre (fond)
- 500 g de gorge de porc (farce)
- 500 g de foie gras (farce)
- Crépine de porc (farce)
- Ficelle (farce)
- Sel et poivre
- 2 Kg de Vitelottes (purée)
- 25 cl de crème (purée)

L'avant veille, désossez le lièvre de manière à ce que la chair reste en un seul morceau. Coupez les avant cuisses et mettez le tout à mariner dans les ingrédients de la marinade. Réservez au frais.

Faites le fond: déposez les os de lièvre dans une cocotte, faites les colorer sur feu vif, ajoutez carotte, oignons et ail en brunoise, colorez. Mouillez avec le vin rouge et complétez d'eau afin que les os soient recouverts. Ajoutez le bouquet garni et cuisez à gros bouillon jusqu'à ce que le liquide ait réduit au 2/3. Réservez.

Le jour même, coupez le foie gras (réservez 200g pour la sauce), la gorge et les avant cuisses en lanières.

Étalez la crépine sur le plan de travail huilé. Sortez le lièvre et étalez-le sur la crépine. Déposez les lanières de foie, cuisses et gorge. Salez, poivrez. Roulez le lièvre sur lui-même de façon à obtenir un "rôti" et ficellez-le.

Déposez le "rôti" de lièvre dans une cocotte (une poissonnière fait parfaitement l'affaire), recouvrez du fond et cuisez 5h à 110°. Faites la purée de vitelotte, ajoutez de la crème puis réservez au chaud.

Une fois cuit, sortez le lièvre et faites réduire une partie du fond sur feu vif. Tranchez le "rôti", réservez au chaud. Ajoutez le foie gras restant au fond et émulsionnez au mixeur plongeant. Assaisonnez.

Sur les assiettes, disposez un morceau de lièvre, de la purée et nappez de sauce.

Vin suggéré :

Cornas

Plus de recettes sur www.chasse-79.com