



(Source : <http://www.marmiton.org>)



Croustade de civet de lièvre

Préparation : 60 minutes

Cuisson : 1h45 minutes

👉 **A commencer la veille**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 râble de lièvre
- 2 cuisses de lièvre
- 150 g de ris d'agneau
- 400 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- Laurier, persil, thym
- 1 l de vin rouge
- Baies de genièvre
- Grains de poivre
- Sel et poivre

La veille

Coupez les légumes et la viande en morceaux.

Portez le vin à ébullition dans une casserole faites le flamber.

Dans une terrine, faites une marinade : placez les légumes, le lièvre, les herbes, les baies et le poivre, puis arrosez de vin.

Le jour même

Placez les ris de veau dans de l'eau bouillante pendant 5 min.

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Étalez la pâte feuilletée en deux abaisses de 2,5 à 3 mm d'épaisseur et de 25 cm de diamètre. Marquez un cercle plus petit dans la deuxième abaisse.

Mettez les deux cercles l'un sur l'autre et dorez au jaune d'œuf. Placez au four pendant 15 min.

Dans une poêle, faites revenir la viande, puis ajoutez les légumes et assaisonnez. Faites fondre 4 min avant de verser la marinade, puis laissez revenir 1 h.

Effilochez la viande, puis faites réduire au 3/4 le jus de cuisson

La croustade

Remplissez la croustade de légumes, de ris et de lièvre.

Badigeonnez avec le jaune d'œuf et mettez au four 20 min, à 210°C (thermostat 7).

Nappez la croustade de sauce et servez chaud.