



(tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet" de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne), par Jacques MASSOL



Lièvre à la façon Juliette

recette classée
« moyennement facile »

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

Ingrédients pour six personnes :

- **Marinade crue : 2 à 3 jours**
- **2 belles carottes**
- **1 gros oignon**
- **2 échalotes**
- **1 branche de céleri**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bonne pincée de piment de Cayenne**
- **1 brin de thym**
- **1 feuille de laurier**
- **1 bouquet de persil**
- **2 clous de girofle**
- **6 à 8 grains de poivre**
- **1 cuillère à café de romarin**
- **vin : Saint Emilion de préférence**
- **1 cuillère à soupe de vinaigre**
- **1 petit verre de sang**
- **1 verre à liqueur de Cognac**

Mettez une couenne au fond de la cocotte, partie grasse du côté du fond (attention à ce qu'il ne reste pas de poils à la couenne).

Faîtes revenir sur cette couenne les carottes, et tout ce qui compose la marinade.

Egouttez bien le lièvre et posez-le sur la couenne.

Faîtes-le revenir, ainsi que le foie.

Ajoutez le vin (le même que celui ayant servi pour la marinade). Après 10 minutes de cuisson, ajoutez la marinade.

Lorsque le lièvre est cuit, après deux ou trois heures, retirez-le et désossez-le en gardant des morceaux aussi gros que possible.

Ajoutez 9 gousses d'ail et 4 échalotes (ne pas les faire revenir) au vin et à la marinade, ainsi que deux à trois biscottes, et laissez cuire le tout au moins une demi-heure.

Passez ce bouillon au moulin à légumes et recouvrez le lièvre avant de servir.

Vin suggéré :

Saint Emilion