



Recette tirée de la brochure " Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères"

## Lièvre à la Raboliot



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 râbles de lièvre
- Huile d'olive
- Quelques brins de romarins et 5 clous de girofle
- 500 g de châtaignes cuites
- Crème fraîche
- lait
- sel et poivre

🔪 **Préparation : marinade : 2 heures, 15 minutes, cuisson 10 minutes**

Badigeonnez les râbles de lièvre avec de l'huile d'olive parfumée que vous avez préalablement préparée en mettant à mariner dans cette huile, pendant deux heures, du romarin et 5 clous de girofle.

Salez et poivrez selon votre goût.

Disposez les râbles sur le barbecue pour qu'ils puissent être saisis par un feu vif et retournez-les pour les faire dorer de chaque côté.

Dégustez après minutes de cuisson environ, selon votre convenance.

### Accompagnement

Pour conserver le côté "nature" de ce plat tout simple, vous pouvez l'accompagner de châtaignes cuites réchauffées à la poêle dans un mélange "lait et crème fraîche" à raison d'un verre de lait et d'une cuillère de crème fraîche.

Vous pouvez ajouter, pour le servir, de la confiture d'airelles, de groseilles, ou de tout autre fruit à saveur acidulée.