



recette classée
« facile »

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

Lièvre au chocolat



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

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 lièvre en morceaux
- 1 l de vin rouge
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 blanc de poireau
- 2 oignons
- Un peu de farine
- 3 carrés de chocolat noir
- Sel, poivre

Deux jours à l'avance, mettez le lièvre à mariner dans le vin et ajoutez la garniture (carotte céleri, poireaux et 1 oignon, coupés en petits morceaux) .

Le jour même, égouttez les morceaux de lièvre et faites-les revenir dans une cocotte avec un peu d'huile.

Ajoutez un oignon émincé, laissez dorer.

Singez (saupoudrez de farine), puis assaisonnez à votre goût.

Enfin, mouillez avec la marinade et cuisez à feu doux pendant 1h30.

Au moment de servir, ajoutez le chocolat dans la cocotte, remuez pour fondre, rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt avec une purée de pommes de terre maison.

Le chocolat apporte un côté subtile à la sauce, il n'est pas dominant mais adoucit ce civet.

Vin suggéré :

Châteauneuf du pape

Plus de recettes sur www.chasse-79.com