



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



recette classée "facile"

Lièvre aux champignons

Ingrédients pour six personnes :

- 1 lièvre de 6 livres environ
- 200 g de lardons fumés
- 250 g de champignons girolles, pieds de moutons et/ou trompettes de la mort
- 20 petites échalotes grises
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 petit verre de Cognac
- 20 cl d'eau
- 1 bouquet garni : thym, persil, laurier
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre au moulin

Coupez le lièvre en morceaux.

Dans une cocotte, faites fondre le beurre et l'huile, puis mettez les petites échalotes entières et faites-les suer. Ajoutez ensuite les lardons. Lorsque ceux-ci sont bien dorés, remplacez-les par les morceaux de lièvre préalablement salés et poivrés.

Saisissez la viande et ajoutez si nécessaire un peu de matière grasse.

Une fois les morceaux bien colorés et les sucs bien pincés, flambez eu Cognac puis singez avec la farine préalablement torrifiée.

Laissez revenir deux minutes, puis ajoutez l'eau, le vin blanc, intégrez le bouquet garni, l'ail, et le mélange d'échalotes.

Faites mijoter pendant 45 minutes dans une cocotte sous pression, ou 1h15 à 2h dans une cocotte classique.

A part, faites chauffer une poêle, et pendant ce temps, lavez les champignons et coupez-les en morceaux.

Avec un peu d'huile et de beurre, faites revenir les champignons dans la poêle.

En fin de cuisson, vérifiez l'assaisonnement et la cuisson du lièvre : les chairs doivent facilement se détacher des os.

Passez le tout au chinois fin en récupérant la sauce dans une casserole. Couvrez les morceaux de lièvre et la garniture pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

Faites réduire la sauce jusqu'à la consistance voulue : bien nappant !

Déposez très délicatement les morceaux de lièvre dans un plat de service, les champignons sur le dessus, et nappez avec la sauce.

Servez très chaud, avec un des vins suggérés à 12 ou 13°.

Vin suggéré :

Vin blanc Savennières AOC
Cheverny AOC