



# Lièvre aux pruneaux d'Agen



**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 1 heure

🔗 **Marinade à préparer la veille**

## Ingrédients pour 4 personnes :

- un lièvre
- 2 bouteilles de vin rouge (Cahors, Fitou...)
- 1 gros oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 80 g de beurre
- 500 g de pruneaux d'Agen (dénoyautés)
- sel
- poivre

## La veille

Découpez le lièvre en morceaux.

Coupez l'oignon grossièrement.

Dans un grand saladier, mettez les morceaux de lièvre, l'oignon, le laurier et le thym. Couvrez avec le vin rouge. Laissez ensuite mariner au frais pendant 12 à 24h. Si vous utilisez des pruneaux secs, mettez-les à tremper 3 à 4 heures avant le début de la cuisson. Avec des pruneaux mi-cuits, ce n'est pas nécessaire.

## Le jour même

Retirez les morceaux de lièvre de la marinade, et égouttez-les. Sortez les pruneaux de l'eau si vous les avez fait tremper.

Faites fondre le beurre dans une cocotte, puis faites dorer les morceaux de lièvre environ 10 minutes sur toutes les faces.

Ajoutez ensuite la marinade quand la viande est bien dorée, sans enlever les aromates, ainsi que les pruneaux. Salez et poivrez à votre goût, couvrez, et laissez cuire à feu doux une heure.

Vous pouvez servir ce plat avec des pommes de terre vapeur ou des galettes de pomme de terre croustillantes. Cette recette peut être préparée à l'avance, et réchauffée à l'arrivée des invités.