



## Pot-au-feu de gibier (lapin, perdrix)

### Ingrédients pour six personnes:

- 1 lapin de garenne vidé et écorché
- 3 perdrix vidées et plumées
- 4 carottes
- 3 navets
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 branche de céleri
- 1/2 boule de céleri
- 12 châtaignes épluchées
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à café de baies de genièvre
- 1/2 l de vin blanc sec
- 1/2 l d'eau
- Gros sel, poivre Sarawak noir
- 6 tranches de pain de campagne

### Préparation des ingrédients :

Ficelez les perdrix et le lapin. Epluchez les carottes, les navets, et le céleri. Concassez le poivre dans un mortier.

### Préparation du pot-au-feu :

Déposez les légumes, les châtaignes, le thym et le genièvre dans le fond d'une cocotte.

Posez dessus les gibiers.

Recouvrez avec l'eau et le vin blanc. Si besoin, rajoutez un peu d'eau afin que les gibiers soient couverts. Salez et poivrez.

Portez à ébullition, écumez, et laissez mitonner 4h à feu très doux. Avant la fin de la cuisson, faites griller les tranches de pain.

Déposez-les au fond d'assiettes creuses, et versez le bouillon par-dessus.

Sortez les légumes, et répartissez-les dans les assiettes.

Découpez le gibier, et posez les morceaux dans les assiettes sur les légumes. Servez aussitôt.