



Niveau : facile

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

## Râble de lièvre à la sauce Grand Veneur et aux baies d'airelles



### Ingrédients pour 4 personnes :

🕒 Temps de préparation : 3h  
(préparer la marinade la veille)

- 4 râbles de lièvres
- os
- 1L de vin de Bordeaux
- 2 cl de Cognac
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 4 clous de girofle
- baies d'airelles
- gelée de groseilles
- poivre en grains
- sel
- vinaigre
- huile
- farine
- persil
- laurier
- 4 poires (accompagnement)
- 1 l de vin (accompagnement)
- 1/2 céleri (accompagnement)
- 24 châtaignes cuites (accompagnement)
- 4 cl de crème fleurette (accompagnement)

Dépouillez votre lièvre et prélevez les râbles et les filets. Récupérez le foie, puis le sang à part.

Faites mariner les os concassés et la carcasse avec tous les ingrédients émincés dans le vin. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, égouttez le tout et faites revenir les carottes à la cocotte. Puis ajoutez les légumes (carottes, oignons, persil), flambez au Cognac. Ajoutez le jus de la marinade, laissez cuire (environ 1h) pour avoir une bonne réduction. Passez le tout au chinois puis remettez la sauce dans une casserole en ajoutant le sang du lièvre, bien remuer, et laissez cuire 2 minutes. Retirez du feu et ajoutez la gelée de groseilles.

Dans une poêle, faites revenir dans du beurre les râbles de lièvres et les châtaignes, puis flambez au Cognac.

Dressez les assiettes en ayant coupé les râbles et les poires, placez la purée de céleri et les châtaignes, et nappez de sauce.