



( tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet"  
de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne,  
par Jean-Paul BEAU)



## Sauce chasseur pour lièvre, lapin, ou chevreuil

### Ingrédients :

- Vin rouge
- ail
- échalote
- thym
- laurier
- clous de girofle
- carotte
- poivre en grain
- sel
- poivre en grains
- beurre

👉 **Marinade à préparer la veille**

### Préparation, la veille :

Mettez le gibier à mariner dans un mélange comprenant vin rouge, ail, échalotes, thym, laurier, clous de girofle, carotte, poivre en grains.

Cette marinade peut être prolongée jusqu'à 48h pour obtenir un goût plus prononcé.

### Le jour même :

Préparez une bonne assiette d'échalotes piquantes (grises), d'ail coupé en petits dés, puis faites revenir le tout avec du beurre.

Ajoutez la valeur d'un ou deux verres de marinade préparée la veille ayant servi à faire mariner le gibier.

Laissez cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 45 minutes.

Une demi-heure avant de servir, écrasez le foie de l'animal en purée et ajoutez-y une cuillère de vinaigre.

Assaisonnez, mélangez, et laissez sur le feu réduit au moins un quart d'heure avant de servir.

**Suggestion de vin : Bordeaux rouge**