

CIVET DE LIÈVRE

Grand classique

334 calories Préparation 40 mn + marinade 12 h Cuisson 2 h 30 mn

Pour 6 personnes:

1 lièvre (avec le sang de l'animal)

1/2 verre de vinaigre

1 cuillerée à soupe de farine

50 g de beurre

100 g de lard

Quelques petits oignons entiers

Quelques champignons

Pour la marinade:

1 l de vin rouge

1 oignon émincé

2 échalotes émincées

2 ou 3 gousses d'ail pelées

1 carotte coupée en rondelles, thym, laurier, serpolet, sarriette, quatre-épices, sel, poivre

1. Au moins 12 heures à l'avance, dépouillez et videz le lièvre. Mettez de côté le foie et le sang (battez ce dernier délicatement avec un peu de vinaigre pour éviter qu'il ne coagule). Coupez le lièvre en morceaux.

2. Dans un récipient, intercalez morceaux de lièvre et rondelles de carottes, d'oignons, d'échalotes et gousses d'ail.

Ajoutez les herbes, les aromates et assaisonnez de sel et de poivre. Arrosez ensuite avec le vin et veillez à ce que tous les morceaux soient couverts.

Laissez mariner dans un endroit frais (le bas de votre réfrigérateur) au moins 12 heures.

3. Coupez le lard et faites-le fondre dans une cocotte avec un peu de beurre. Mettez-y les morceaux de lièvre égouttés et essuyés, assaisonnez encore de sel et de poivre et faites revenir 10 minutes environ.

Filtrez la marinade et ajoutez-la dans la cocotte ; laissez réduire 5 minutes, puis saupoudrez avec la farine. Remuez bien. Réduisez le feu et couvrez. Faites mijoter 2 h 30 mn environ en veillant à ce qu'il reste toujours assez de liquide dans la cocotte.

Au besoin, ajoutez un peu d'eau ou de bouillon de viande.

4. Au dernier moment, hachez le foie du lièvre, mélangez avec le sang et le filet de vinaigre, et, hors du feu, versez dessus peu à peu la sauce du lièvre en remuant vivement. Tenez au chaud.

5. Faites revenir rapidement les petits oignons et les champignons dans une poêle avec un peu de beurre et incorporez-les à la sauce du lièvre. Servez le lièvre chaud dans un plat de service, nappez avec la sauce.

Le bon conseil

Accompagnez de nouilles fraîches et d'un beaujolais rouge.