



« Déclinaison autour du lièvre »

pour 4 personnes

1 kg de foie gras de canard, 1 lièvre, 4 tranches de lard, crosnes, topinambour, panais, 1 œuf, 10 cl crème liquide, 20 cl de vin rouge, beurre, 1 échalote, persil plat, cacao amer, fond de veau, 1 oignon rouge, huile d'arachide, thym, laurier, sel et poivre.

■ Le lièvre :

Dépouiller le lièvre et découper les différents morceaux. Manchonner les carrés et désosser le râble. Assaisonner le râble avec du sel et du poivre. Déposer le foie gras au centre du râble puis rouler et ficeler. Enrober la pièce de gibier avec les tranches de lard. Pour effectuer le flan, mixer les abats avec l'oignon, le persil plat, l'œuf, la crème liquide et les épices. Verser la préparation dans des petits moules puis cuire au bain-marie.

■ Les légumes :

Laver et éplucher les légumes. Cuire à l'anglaise et les rafraîchir dans de l'eau glacée.

■ La sauce :

Verser un peu d'huile dans une casserole. Faire suer les parures de lièvre puis ajouter une garniture aromatique et saupoudrer de cacao. Déglacer au vin rouge et laisser réduire. Mouiller avec le fond et laisser mijoter à feu doux. Passer la sauce à l'étamine et rectifier l'assaisonnement si besoin.

■ La cuisson des pièces :

Cuire le râble en sauteuse. Vérifier la cuisson avec l'aide d'un couteau. Attention la viande doit être rosée à cœur. Couper le râble en tranches.

Cuire les côtes à la sauteuse.

Faire sauter les légumes au beurre avec une échalote ciselée.

Poêler les tranches de panais que vous aurez préalablement farinées.

■ Le dressage :

Disposer une tranche de panais et recouvrir d'une tranche de râble, d'un flan et d'un carré. Éparpiller les légumes et ajouter la sauce.

Recette proposée par :

Thierry LONGO

« Le Grand Hôtel »

17 rue Charles de Gaulle

88 400 GERARDMER

03.29.63.06.31