

« Lièvre et foie gras poêlé aux champignons des bois » *pour 4 personnes*

- env. 1 kg de râble de jeune lièvre
- 400 grs de foie gras de canard
- 600 grs de champignons des bois (chanterelles, girolles, trompettes de la mort)
- 200 grs de pommes de terres
- 100 grs d'échalotes
- 2dl de vin rouge
- 1/2 l de fond de veau lié
- beurre
- oignons et carottes
- poivre concassé
- 4 figues fraîches
- Pluches de cerfeuil

Faire mariner les lièvre dans le vin pendant une nuit avec sa garniture aromatique : oignons, carottes et bouquet d'herbes.

Désosser le lièvre pour prélever les filets du râble, réserver les. Concasser les os et les mettre à rôtir longuement avec un peu d'huile d'olive. Déglacer la préparation avec le vin de la marinade accompagné de sa garniture aromatique. Laisser réduire un peu et incorporer le fond de veau lié. Rectifier l'assaisonnement.

Nettoyer les champignons des bois, les rincer plusieurs fois et bien les essorer. Faire fondre du beurre dans une poêle et incorporer les champignons pour leur faire rendre leur eau. Les égoutter et les remettre à cuire dans la poêle avec les échalotes ciselées et du beurre.

Éplucher et laver les pommes de terre. Les couper en fines rondelles pour les cuire avec la graisse de canard, façon pommes terre rôties. Réserver.

Faire griller les filets de lièvre dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive ou du beurre. De même, découper des escalopes dans le foie gras et les poêler.

La sauce : filtrer le jus obtenu grâce aux os, le lier à la fleur de maïs s'il est trop liquide.

Dressage :

Dans un cercle déposer un peu de pommes de terre cuites à la graisse de canard, dessus déposer des champignons, puis une tranche de foie gras poêle et des médaillons de filet de lièvre. Verser un peu de sauce autour et décorer à l'aide d'herbes fraîches,

Bon appétit.

Recette proposée par :

JEAN-LOUIS ZANIN
LES FINES HERBES
15, RUE DE LA MAIX
88000 ÉPINAL
03.29.31.46.70