

Lièvre à la royale

Ingrédients pour 10 personnes

Lièvre à la royale

30 épaules de lièvres
genièvre, sel d'épices, thym,
laurier
1 dl huile d'arachide
15 bardes de lard
15 crépines
5 l vin rouge très tannique réduit
à 2,5 l

Garniture aromatique

300 g gros oignons en mirepoix
200 g carottes en mirepoix
100 g ail en chemise fendu
en deux
180 g échalote grise en rouelles
10 g brindilles de thym
3 clous de girofle
10 g poivre mignonnette
5 g baies de genièvre concassées
30 g sel d'épices
15 g sucre
10 g gros sel gris
1 dl cognac
1 l bouillon volaille

Finitions

2 g mignonnette poivre
40 g queues persil
6 g ail haché
10 g crème de cassis
5 cl sang détendu avec 4 cl crème
50 g foie gras cuit passé au tamis
40 g beurre

Lièvre à la royale

Parfumer les épaules de lièvre avec le genièvre, le sel d'épices, le thym et le laurier. Les emballer deux par deux dans une crépine et recouvrir de fines bardes de lard. Faire revenir tous les ingrédients de la garniture aromatique à l'huile d'arachide, puis mouiller au cognac et au bouillon de volaille (dans un récipient allant au four). Ranger par-dessus les épaules bien serrées, ajouter la réduction de vin rouge. Le lièvre doit être complètement immergé ; compléter au besoin le mouillement avec un peu d'eau. Porter à ébullition et rectifier si nécessaire l'assaisonnement avec un peu de sel d'épices. Placer un couvercle avec un rondau par-dessus et enfourner à 120°. Cuire 6 heures environ.

Finitions

Décortiquer les épaules de lièvre en prenant soin de garder les morceaux entiers et les palettes. Récupérer et filtrer le jus de cuisson (soit environ 8 dl). Le recuire à frémissement une dizaine de minutes, avec le poivre, le persil et l'ail. Ajouter la crème de cassis, le sang détendu avec la crème, le foie gras cuit et le beurre. Cuire 20 minutes en vannant souvent et passer à l'étamine. Rectifier l'assaisonnement. Dresser les morceaux composés sur les palettes et napper avec la sauce réduite. Servir.

