



(Source : <http://www.750g.com>, recette de Pierre Chanal)



Lièvre chasseur

Préparation : 20 minutes + 7h de repos
Cuisson : 50 minutes

👉 **Temps de repos 7 heures minimum**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 feuille de laurier
- 25 cl de vin rouge corsé
- 7 cl de Cognac
- 1/2 cuillère à café de thym émiétté
- 2 clous de girofle
- Sel fin, poivre noir du moulin
- 1 pincée de sucre en poudre
- 2 râbles de lièvre de 600 g chacun
- Le jus de 2 citrons
- 12.5 cl de crème fraîche
- 1 carotte
- 150 g de lard en fines tranches
- 200 g de raisin
- 4 échalotes
- 10 g de beurre
- 3 gousses d'ail

Le matin

Disposez les râbles dans un plat creux. Arrosez-les de jus de citron. Laissez-les macérer, à couvert, pendant 2 heures

Pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux. Frottez-en les morceaux de lièvre, que vous poivrez et arrosez avec le vin et le cognac. Laissez macérer, à couvert, pendant 5 heures.

Le jour même

Égouttez les râbles de lièvre et réservez la marinade. Séchez-les avec du papier absorbant et entourez-les de tranches de lard.

Faites cuire au four à 220 °C (th. 7) à mi-hauteur, pendant 40 minutes, en les arrosant régulièrement avec la graisse du lard fondu. Pelez les échalotes et hachez-les. Epluchez la carotte et taillez-la en dés. Lavez le raisin, égrenez-le, coupez chaque grain en deux et épépinez-le. Débarassez les râbles du lard et réservez-les au chaud.

Déglacez le plat avec un peu de marinade. Réservez.

Faites revenir les échalotes et la carotte dans le beurre. Ajoutez la feuille de laurier, les clous de girofle et le thym. Mouillez avec le reste de marinade. Laissez bouillir pendant quelques minutes. Passez la sauce au chinois.

Incorporez-y le jus de cuisson du lièvre, la crème fraîche et les raisins. Faites chauffer quelques minutes. Nappez-en les râbles. Servez aussitôt.