



Lièvre à la royale

selon Emile Jung, Au crocodile

pour 12 personnes

2 lièvres de 3 kgs
Farce :
400 g lard gras
3 œufs entiers
40 g de truffes hachées
350 g de foie gras d'oie cru
4 cl de Cognac
sel épicié

pour le Mirepoix :
200 g de carottes
300 g d'échalottes
2 têtes d'ail
1 brindille de thym et 2 feuilles de laurier

1 kg de barde de lard

4 bouteilles de Vin rouge de
Châteauneuf du Pape

- Enlever la peau et désosser les 2 lièvres, récupérer le sang.

1ère marinade : découper un lièvre en morceaux, les mettre dans un récipient, ajouter le Cognac, les truffes hachées et saler légèrement avec le sel épicié. Laisser mariner 24 heures

2ème marinade : faire mariner le 2ème lièvre avec les os et les têtes dans le Vin rouge de Châteauneuf du Pape avec les carottes, les échalottes, les têtes d'ail, le thym et le laurier pendant 24 h.

3ème marinade : faire mariner les abats (poumons, foies, rognons) avec les œufs entiers, assaisonner légèrement avec le sel épicié, pendant 24 h.

Farce : passer la 3ème marinade à la grille fine avec 400 g de lard gras.
Travailler à la spatule puis ajouter les morceaux de lièvre de la 1ère marinade

Réalisation : égoutter et étaler le lièvre désossé. Couvrir avec la farce, disposer au milieu le foie gras d'oie cru formé en saucisson, former une ballotine.
Envelopper dans la barde de lard et ficeler. Cuire doucement dans un récipient appelé brasière ou dans une terrine, avec les os, la mirepoix et le Châteauneuf du Pape pendant 3 heures et 50 mn. Laisser refroidir dans la cuisine puis mettre au froid.

Sauce : Laisser réduire le jus de cuisson avec les os et la mirepoix pour obtenir 0,5 l. Passer, ajouter 150 g de foie cuit tamisé ainsi que le sang des lièvres. Assaisonner et passer la sauce.

Garniture : 1,2 kg de girolles nettoyées, équeutées et sautées au beurre. 800 g de marrons épluchés, cuire doucement 2 mn à l'eau salée avec une branche de céleri vert.

Couper le lièvre chaud en tranche, chauffer doucement au four et napper avec la sauce pour servir. Disposer des girolles et des marrons tout autour.

à boire avec ...

- Côte rôtie (par ex. Michel Tardieu / Tardieu-Laurent)
- Châteauneuf du Pape (par ex. Château de Beaucastel 1989)
- Porto Vintage (par ex. Ramos Pinto 1982)

Et pour ces 3 vins à carafier impérativement !