Gibiers

Civet de lièvre

27h30	30 min	3h	24h	480
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

1. Mettre les morceaux de lièvre dans un récipient avec couvercle.
2. A défaut, fermer le récipient avec du film plastique.
3. Éplucher et émincer l'oignon, l'ajouter aux morceaux de lièvre.
4. Éplucher et couper les carottes en rondelles, les ajouter aux morceaux de lièvre.
5. Ajouter l'huile, arroser avec le vin et le Cognac.
6. Ajouter le romarin, le thym, les feuilles de laurier, les baies de genièvre, les clous de girofle et le 5 épices.
7. Mélanger afin d'enrober les morceaux, puis fermer le récipient et le mettre au réfrigérateur.
8. Laisser mariner pendant 24 heures en retournant 5 ou 6 fois les morceaux de lièvre.

Étape 2

Préparation du civet de lièvre

1. Couper le lard en lardons, les mettre dans une cocotte avec le beurre.

   Les faire rissoler sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la marinade

- 1.5 kg **Lièvre(s)**
- 50 cl **Vin rouge**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Carotte(s)**
- 1 branche(s) **Romarin**
- 1 branche(s) **Thym**
- 5 feuille(s) **Laurier**
- 8 unité(s) entière(s) **Baies de genièvre**
- 4 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
- 2 c. à soupe **Cinq épices**
- 4 c. à soupe **Huile d'olive**
- 10 cl **Cognac**

Ingrédients pour le civet

- 200 g **Lard fumé**
- 10 g **Beurre doux**
- 1 c. à soupe **Farine**
- 1 **Sel**
- 50 cl **Vin rouge**
- 1 c. à café **Maïzena**

2 dorés.

3 Retirer les lardons du feu, les réserver au chaud.

4 Égoutter les morceaux de lièvre de la marinade et les mettre dans la cocotte.

5 Faire dorer les morceaux de lièvre sur tous les cotés.

6 Ajouter la farine, la laisser roussir en mélangeant bien avec la viande.

7 Saler et mouiller la viande avec la marinade et le vin.

8 Pendant la cuisson, les morceaux de lièvre doivent être toujours recouverts de vin. Si nécessaire, ajouter du vin.

9 Couvrir et laisser mijoter pendant 2 heures 30 à 3 heures, sur feu doux, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

10 Au terme de la cuisson, retirer les morceaux de lièvre et les réserver au chaud.

11 Passer le jus de cuisson au chinois. Remettre la sauce obtenue sur le feu, dans la cocotte, pour la faire épaissir.

12 Si la sauce est trop liquide, ajouter 1 cuillère à café de maïzena pour la faire épaissir.

13 Une fois épaissie, remettre les morceaux de lièvre et les lardons dans la sauce.

14 Faire chauffer le tout doucement.

Étape 3

Dressage

1 Une fois le tout bien chaud, débarrasser dans un plat et servir.

2 Servir avec des pommes de terre vapeurs ou des pâtes fraîches.