

Gibiers

Parmentier de lièvre



2h35 **50 min** **1h45** **0** **668**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le parmentier de lièvre

1.5 kg **Lièvre(s)**
50 cl **Vin rouge**
1 **Oignon(s)**
4 **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Thym**
1 branche(s) **Romarin**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Farine**
0 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la purée de céleri

1 **Boule de céleri**
3 **Pomme(s) de terre**
40 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 pincée(s) **Gros sel**

Étape 1

Préparation du lièvre

- 1 A l'aide d'un couteau d'office ou d'un désosseur, découper le lièvre pour récupérer les cuisses, les épaules et le râble. Réserver sur une assiette.
- 2 Dans la cuve d'un petit mixeur, mettre les abats préalablement nettoyés par le boucher, mixer en fine purée. Débarrasser dans un petit saladier, filmer au contact et réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la garniture aromatique

- 1 Commencer par éplucher l'oignon, le ciseler à l'aide du couteau éminceur.
- 2 Eclater les gousses d'ail sans les éplucher en tapant dessus d'un coup sec et vif avec la paume de la main.
- 3 Rincer le thym et le romarin afin d'éliminer toutes traces de terre ou de sable.

Étape 3

Cuisson du lièvre

- 1 Préchauffer le four à 140 °C (Th. 4-5).

- 2 Mettre une cocotte à chauffer, ajouter l'huile d'olive. Assaisonner les morceaux de lièvre de sel fin.
- 3 Lorsque l'huile est bien chaude, les faire colorer sur toutes les faces.
- 4 Retirer les morceaux de viande et les débarrasser sur une assiette.
- 5 Dans la cocotte, en gardant la même matière grasse, faire revenir sans coloration toute la garniture aromatique jusqu'à ce que l'oignon commence à devenir translucide.
- 6 Ajouter la farine et mouiller avec le vin rouge.
- 7 Replacer les morceaux de lièvre dans la cocotte et couvrir à hauteur avec de l'eau. Amener à ébullition, puis couvrir et faire cuire au four pendant 1H30.

Étape 4

Préparation de la garniture

- 1 Mettre la crème dans une casserole sur feu moyen, la faire réduire jusqu'à ce qu'elle devienne nappante.
- 2 Avec le couteau éminceur, éplucher le céleri boule et les pommes de terre, les couper en gros cubes.
- 3 Mettre une casserole d'eau à bouillir. Saler avec le gros sel et mettre le céleri à cuire.
- 4 Piquer la pointe d'un couteau d'office dans un cube, si elle rentre sans difficulté, c'est que le céleri est cuit.
- 5 Egoutter le céleri et les pommes de terre avec une écumoire pour bien enlever l'eau, les ajouter à la crème réduite.
- 6 Mixer l'ensemble à l'aide du mixeur plongeant, assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Filmer la casserole et réserver à température ambiante.

Étape 5

Finition du lièvre

- 1 A la fin de la cuisson du lièvre, lorsque la viande se détache toute seule, égoutter les morceaux sur une assiette.
- 2 Passer le jus dans une casserole à l'aide d'un chinois ou d'une passette pour en retirer toute la garniture aromatique.
- 3 Faire réduire ce jus sur feu moyen pour l'amener à une consistance nappante.
- 4 Effiloche la viande avec les doigts, la remettre dans une casserole.
- 5 Ajouter la purée d'abats ainsi que le jus réduit.
- 6 Faire cuire ce mélange pendant 10 minutes pour lier tous les éléments entre eux, rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Étape 6

Dressage

Réchauffer la crème de céleri.

1

2 Dans une assiette, disposer un emporte-pièce, le garnir de chair de lièvre liée.

3

Napper de crème de céleri et servir bien chaud.