



Civet de lièvre



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes :

1 beau lièvre	200 gr de lard de poitrine salé
2 gros oignons	Petits oignons
2 gousses d'ail	Champignons de Paris
Huile, cognac, thym, laurier	
Clou de girofle, sel, poivre	
Bouquet garni	
75 cl de vin rouge	
Farine	

Réservez le foie et conservez le sang (il faut le battre avec un peu de vinaigre pour qu'il ne coagule pas).

Détaillez le lièvre en morceaux réguliers, mettez -les dans une terrine. Salez, poivrez et arrosez de cognac et d'un peu d'huile.

Ajoutez les oignons coupés en rondelles, l'ail écrasé, le laurier, le thym, le clou de girofle. Couvrez avec le vin rouge et laissez mariner 12 heures.

Faites dorer les lardons dans une cocotte et retirez-les.

Dans la même casserole, faites rissoler es morceaux de lièvre, bien égouttés, avec le deuxième oignon et les aromates de la marinade.

Saupoudrez d'un peu de farine et laissez blondir. Faites revenir les petits oignons et les champignons à part.

Dans une autre casserole, déposez les morceaux de lièvre avec les lardons, les petits oignons, les champignons.





Civet de lièvre



Mouillez la marinade passée, ajoutez du vin rouge. Faites cuire à feu couvert et à feu doux pendant 2 heures.

Rectifiez l'assaisonnement.

Le truc en plus :

Hachez finement le foie et incorporez-le au sang. Liez la sauce avec ce mélange (ne plus faire bouillir). Passez la sauce et versez sur le lièvre. Le civet s'accompagne de nouilles.

