



Guillaume ROYER

Abbaye de la Buissière

Route Départementale 33

21 360 LA-BUISSIÈRE-SUR-OUCHÉ

Tel : 03 80 49 02 29

Effiloché de LIÈVRE

POUR 4 PERSONNES

1 lièvre de 7 livres + abats
3 cuillères à soupe de graisse de foie gras
150g de lard (poitrine)
2 carottes
2 clous de girofle
2 oignons
Persil
Baie de genièvre
1/2 tête d'ail
Thym
Laurier
3L de vin rouge
100g sang
100g de cognac
150g foie gras



PROGRESSION DE LA RECETTE

Faire revenir les morceaux de lièvre avec la poitrine puis la garniture à la graisse de foie gras, remettre le tout ensemble.

Mouiller au vin rouge, réduire de moitié puis incorporer 2 litres d'eau, saler poivrer.

Cuire pendant 3h à frémissement, décanter, faire réduire la sauce à consistance, passer au chinois.

Retirer les os de viande, puis effiloche, incorporer la sauce et l'effiloché ensemble, lier au sang, foie gras et marc.