



## Lièvre à la viennoise façon finger food

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 1 H 30

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 cuisses de lièvres ■ 2 échalotes ciselées (1 + 1) ■ QS de crêpe, sel, poivre du moulin, beurre  
■ 2 carottes émincées ■ 1 oignon émincé ■ 100 g de vin blanc ■ 40 g de persil plat concassé  
■ 50 g de farine ■ 1 œuf battu ■ 150 g de chapelure

### PRÉPARATION

Dans une cocotte, suer une échalote ciselée avec du beurre, ajouter les cuisses de lièvres, les carottes, l'oignon, le vin blanc et de l'eau jusqu'à hauteur. Cuire le tout à couvert pendant 1 heure 30 environ. Égoutter les cuisses de lièvres, les désosser puis les émietter et les faire revenir au beurre avec l'échalote ciselée restante et le persil concassé, rectifier l'assaisonnement.

### Procédé

A l'aide d'un film alimentaire, réaliser des petits boudins d'1 cm de diamètre et de 5 cm de longueur, les réserver au congélateur pour les faire durcir.  
Retirer le film alimentaire et envelopper les petits boudins avec de la crêpe puis les paner à l'anglaise : rouler dans la farine puis dans l'œuf battu et dans la chapelure.  
Faire revenir au beurre les petits boudins ; les obtenir dorés.

### Dressage

Servir le lièvre à la viennoise pour l'apéritif, en finger food.

