

Choucroute de lièvre à la bière

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 20 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 râbles de lièvres ■ QS sel, poivre du moulin, huile d'olive ■ 40 g de pruneaux dénoyautés coupés en deux ■ 1 échalote émincée ■ 1 carotte émincée ■ 20 g de whisky ■ 1 litre de bière ambrée ■ 1 brin de romarin ■ 400 g de choucroute cuite

PRÉPARATION

Désosser les râbles de lièvres et réserver les os. Ouvrir les filets en deux, les assaisonner puis les fourrer avec les demi-pruneaux. Refermer, ficeler pour maintenir la forme des filets.

Sauce

Concasser les os, les colorer à l'huile avec l'échalote et la carotte émincées. Déglacer avec le whisky, réduire et mouiller avec la bière. Ajouter le romarin, cuire à frémissement pendant 20 minutes environ puis passer au chinois. Réduire la sauce jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse, assaisonner.

Procédé

Dans une cocotte, chauffer de l'huile et colorer les râbles sur toutes leurs faces. Couvrir et finir la cuisson dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 5 minutes environ. Retirer les râbles, les laisser reposer au chaud pendant 5 minutes environ. Retirer les ficelles et trancher en petits tournedos.

Dressage

Réchauffer la choucroute avec un peu de bière et la dresser dans une assiette. Poser dessus les tournedos de râbles de lièvres. Verser la sauce autour.

« Astuce du chef »

Le repos de la viande après cuisson permet au sang de se répartir ; on obtient alors une viande plus moelleuse et goûteuse.

