

# Marbré de lièvre au vin rouge et oignons confits

PRÉPARATION : 1 H 45 - MARINADE : 24 H - CUISSON : 30 MIN

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 cuisses de lièvre ■ 1 litre de vin rouge ■ 1 oignon en brunoise ■ 1 poireau en brunoise  
■ 1 branche de céleri en brunoise ■ 1 bouquet garni ■ 1 clou de girofle ■ QS de sel, poivre du moulin, beurre  
■ 3 oignons ■ 1 cuillère à café de miel ■ 100 g de pain d'épices séché et broyé

## PRÉPARATION

### Marinade

Porter le vin rouge à ébullition, le flamber puis le verser sur les légumes en brunoise, ajouter le bouquet garni et le clou de girofle. Refroidir, ajouter les cuisses de lièvre et mariner le tout au réfrigérateur pendant 24 heures environ.

### Cuisson

Égoutter les cuisses de lièvre et les légumes de la marinade. Suer ces derniers au beurre, ajouter et colorer les cuisses de lièvre, assaisonner puis mouiller avec le vin de la marinade. Porter à ébullition, écumer et laisser mijoter pendant 1 heure 30 environ. Égoutter, effiloche la chair des cuisses et rectifier l'assaisonnement.

### Oignons confits

Éplucher et émincer les oignons, les étuver au beurre, ajouter le miel, assaisonner et confire à feu doux à couvert d'un papier sulfurisé.

### Dressage

Dans des verrines, monter par couches : chair des cuisses de lièvre et oignons confits. Saupoudrer de pain d'épices séché et broyé.

### « Astuce du chef »

Cette recette peut être proposée en entrée ; dans ce cas, dresser une couche de chair de cuisse de lièvre et une couche d'oignons confits dans un cercle et accompagner avec une salade d'herbes.

