



Fédération Nationale des Chasseurs

FICHE RECETTE

Le lièvre à la « Royale »

Emmanuel Despaquis est le chef du restaurant Saint-Julien à Reims.

L'accueil est souriant et la table fleurie.

Virginie, l'épouse d'Emmanuel a tout arrangé pour l'on se sente tout de suite bien. L'expert au parcours atypique est un artiste qui décline les produits du terroir.

En font partie les gibiers, et en particulier ceux issus des Chasseurs de France. Son lièvre façon « royale » est un chef-d'œuvre.



1 lièvre roux de 5 à 6 livres 🐰

8 gousses d'ail

8 échalotes

3 oignons

4 carottes

10 pistoles de chocolat noir

300 g de foie gras cru de canard

1 truffe (facultatif)

clous de girofle

feuilles de laurier

2 bouteilles de vin corsé

30 cl de vinaigre de vin

cognac

jus de truffe

fleur de sel

poivre

1 - **Dépouillez et videz** le lièvre. Gardez le sang et les abats. Réservez les râbles et les cuisses. Concassez les os. Faites-les mariner dans le vin corsé avec les feuilles de laurier et 2 clous de girofle. Coupez en mirepoix les carottes, 2 oignons, 6 échalotes et 6 gousses d'ail. Réservez au frais avec les râbles et les cuisses désossés.

2 - **La farce** : coupez le foie, les poumons, les rognons, le cœur ainsi que le reste de viande coupée en morceaux. Disposez-les dans un mixeur. Ajoutez le reste d'oignons, d'échalotes et d'épices. Versez le cognac et le jus de truffe. Incorporez 3 quarts de foie gras. Assaisonnez.

3 - **Essuyez les râbles et les cuisses**. Coupez le reste de foie gras en bâtonnets. Sur de larges rectangles de film alimentaire, étalez les lamelles de truffe sur toute la longueur ainsi que les bâtonnets de foie gras. Disposez de la même façon une petite quantité de viande (en utilisant une poche à douille). Refermez les rouleaux comme des ballotines. Piquez-les avec une aiguille. Disposez-les dans le plat à four et recouvrez du vin de la marinade. Faites-les cuire 16 h (th 1).

4 - **Chinoisez le vin**. Faites réduire le vin avec le sang du lièvre. Incorporez le chocolat noir dans la sauce. Mixez. (La sauce doit être onctueuse).

5 - **Montage** : retirez le film des rouleaux. Disposez des canons au centre de chaque assiette. Versez autour un cordon de sauce au chocolat.

Servez avec une purée de pommes de terre à la truffe *Meuse Mesanerieum*.

www.chasseurdefrance.com