

Lièvre du Luberon désossé

Le lièvre

Couper le lièvre en morceaux.

Réserver le cœur, le foie et les rognons du lièvre ainsi que le sang mélangé à du vinaigre de vin maison (au moment où on dépece le lièvre).

Dans une cocotte faire suer ail, oignons et champignons dans de l'huile d'olive et du beurre.

Enlever les légumes et mettre les morceaux de lièvre à la place, les faire dorer.

Remettre les légumes avec le lièvre saler, poivrer et faire cuire au four à 5 (150°) pendant 3 heures après avoir ajouté un peu de vin rouge dans la cocotte.

Mixer le cœur, le foie et les rognons du lièvre avec une botte de persil.

Au bout des 3 heures, égoutter les légumes, puis retirer délicatement la chair de lièvre des os. Ajouter le sang et les abats mixés dans la cocotte, laisser réduire à feu doux.

Dressage

Dans chaque assiette, déposer quelques morceaux de lièvre et des légumes que l'on arrosera de sauce.

On peut également ajouter des pommes de terre du jardin cuites à l'eau ou quelques pâtes que l'on arrosera de sauce également.