Ecrit par Echo du Mardi le 21 septembre 2025

La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi





Christophe Pulizzi est le chef du restaurant L'Olivier, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :
– 1 gros lièvre
– 1 kg de parures de lièvre
– 80 g de truffe noire
– 1 kg de foie gras cru
– 1 cuillère à soupe de cognac
– 3 cuillères à soupe de jus de truffe
– 1 cuillère à soupe de madère

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 21 septembre 2025

– 18 g de sel
– 2 g de poivre
– 3 g d'acide ascorbique
– 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :
– 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge
– 2 cl de porto rouge
Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier…)

La préparation :
Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures.
Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.
Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.
Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout. Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.
Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :
Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.
Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 21 septembre 2025



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !