Ecrit par Echo du Mardi le 5 octobre 2024

La recette de lièvre à la royale du chef Michel Hulin

Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Pour 10 personnes :
– 1 lièvre
– 0.2 kg d'oignons en gros dés
– 0.2 kg de carotte en gros dés
– 1 vert de poireau en gros dés
– 1 branche de céleri en dés
– 1 tête d'ail
– poivre en grains
– baies de genièvre
– feuilles de laurier

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 5 octobre 2024

– thym frais
– 4 l de vin rouge
– 2 l de fond de veau
– bardes de lard gras

Préparer la marinade avec tous les légumes, les épices, les aromates et le vin rouge.
Désosser entièrement le lièvre (conserver les os et le sang) ok en prenant soin de le laisser en un seul morceau puis le mettre dans la marinade pendant 24 à 48 heures.

Farce :
– 200 gr de gorge
– 150 gr de lard salé
– 150 gr de maigre de veau
– 150 gr de champignons blancs
– 80 gr d'échalotes
– 30 gr de mie de pain au lait
– 7 cl de cognac flambé
– huile de truffe
– 50 gr de truffe hachée
– 2 œufs entiers
– 5 gr de sel
– 2 gr de poivre blanc moulu
– 2 gr de quatre épices
– 1 boudin de foie gras de 400 gr

Passer au hachoir et mélanger tous les ingrédients sauf le boudin de foie gras qui prendra place au milieu du lièvre et de la farce.
Sortir le lièvre de la marinade. Une fois égoutté, le déposer sur les bardes de lard gras. Etaler la farce sur le lièvre et placer le boudin de foie gras au milieu. Replier les bardes de lard de façon à former un boudin puis ficeler avant de mettre en cuisson.

Pour la cuisson, égoutter puis colorer les légumes et les os.
Faire bouillir la marinade et ajouter le fond de veau.
Mettre le lièvre dans une grande plaque à rôtir, couvrir le lièvre de marinade et de garniture. Cuire pendant minimum 8 heures au four à 90 °C.
Laisser refroidir après cuisson pendant 24 h.
Sortir le lièvre de son bain et retirer le lard gras.
Découper des tranches d'environ 1.5 cm et disposer dans une plaque.

Sauce Royale :
Faire bouillir et réduire le jus de cuisson puis incorporer du beurre de foie gras (100 gr de beurre mixé avec 100 gr de foie gras terrine) en petits morceaux, lier également avec le sang du lièvre ou de porc.
Ajouter quelques carrés de chocolat noir, laisser frémir lentement avant de passer au chinois.

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 5 octobre 2024

DR