

Râble de lièvre *aux raisins*
à la vigneronne

Pour 4 personnes: 1 gros râble ou deux petits, 70 g de lard frais, 3 cuillerées à soupe d'huile, 2 dl de crème fraîche, 200 g de raisin blanc muscat, sel et poivre.

Pour la marinade: 1 dl de vin blanc, 5 cl de marc ou de cognac, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, thym, laurier, poivre en grains.

Enlevez les nerfs et la fine pellicule qui recouvre le râble. Coupez le lard en bâtonnets et piquez-y le râble. Préparez la marinade: dans un plat en verre ou en faïence, versez le vin, le marc, ajoutez les échalotes émincées, l'ail pressé, le thym et le laurier émiettés et le poivre. Mettez-y le râble de lièvre et laissez-le mariner pendant 48 heures au frais en le retournant souvent.

Le jour du repas, retirez le lièvre de la marinade, égouttez-le, essuyez-le et filtrez la marinade à la

passoire fine. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites-y dorer le râble sur toutes ses faces. Puis, couvrez en laissant mijoter pendant 25 minutes. Pendant ce temps, versez la marinade filtrée dans une casserole et faites-la bouillir doucement pendant 10 minutes. Ajoutez la crème et laissez mijoter pendant 10 minutes supplémentaires. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Pendant la cuisson de la sauce: lavez les raisins, égrenez-les, perlet-les et épépinez-les. Ajoutez-les à la sauce 2 minutes avant la fin de la cuisson de celle-ci pour les chauffer sans les cuire. Servez le râble dans un plat creux, nappez-le de sauce et disposez les raisins autour du râble.