

## Râble de lièvre aux myrtilles

**Pour 4 personnes:** 1 gros râble ou 2 petits (selon les appétits); 2,5 dl de vin rouge; 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive; 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide; 250 g de myrtilles; 20 g de beurre; 1 citron; 50 g de sucre en poudre; 1 cuillerée à soupe de vinaigre de xérès; 1 cuillerée à café de cannelle en poudre; sel et poivre du moulin.

Enlevez la fine pellicule qui recouvre les râbles, puis levez les filets à cru. Coupez-les en grosses escalopes d'environ 3 à 4 centimètres d'épaisseur et rangez-les dans un plat creux. Arrosez-les avec le vin rouge et l'huile d'olive. Laissez mariner pendant au moins 6 heures.

Au bout de ce temps, faites chauffer l'huile d'arachide dans une grosse poêle et faites-y sauter les filets égouttés en comptant 5 minutes par face. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, plongez les myrtilles dans une casserole d'eau bouillante pendant 2 minutes, puis égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec le beurre, le jus du citron, le

sucre et la cannelle. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les myrtilles commencent à éclater.

Disposez les filets de lièvre sur un plat chaud et déglacez la poêle avec le vinaigre de xérès et la marinade. Faites réduire de moitié environ à feu très vif. Pour servir, entourez les morceaux de râble avec les myrtilles et nappez avec la sauce.

Accompagnez avec des galettes de pommes de terre râpées.

Peuvent être remplacées par 3 sacs confiture myrtilles + 1 c. à soupe confiture d'airelles rouges.

Ne pas mettre de sucre mais 1 verre de vin rouge