

Un repas de chasse

Râble de lièvre en marinade
Spätzli
Choux de Bruxelles

Le râble non désossé

Marché pour quatre personnes

1 litre de vin rouge

200 g de lardons

200 g d'oignons grelots

50 g de farine

50 g de beurre ramolli

1 oignon piqué d'un clou de girofle et
d'une feuille de laurier

1 branche de thym

10 grains de poivre

5 grains de coriandre

100 g de champignons (chanterelles,
champignons de Paris, etc.)

Préparation ^{Lever les peaux du} râble.

Selon que vous aimez la viande avec plus ou moins de goût, préparez votre marinade deux ou trois jours à l'avance. Mettez les râbles dans une terrine, ajoutez l'oignon piqué, les grains de poivre et de coriandre, le thym. Recouvrez le tout de vin rouge. Retournez une ou deux fois par jour.

Le jour même, égouttez les râbles et épongez-les dans du papier absorbant pour enlever le surplus de vin.

Disposez-les dans une lèche-frite. Dans un poêlon, faites fondre le gras des lardons. Récupérez la graisse ainsi obtenue et arrosez les râbles que vous glisserez au four à 250° pendant quarante minutes environ, pour une viande légèrement rosée.

Pendant ce temps, versez la marinade dans le poêlon et faites-la réduire. Faites revenir les oignons dans un peu de beurre et mettez de côté. Préparez un beurre manié avec la farine que vous aurez fait roussir dans une marmite à sec et le beurre ramolli.

Finitions

Passer votre marinade réduite au travers d'un tamis, remettez-la à feu doux, ajoutez les lardons, les champignons et les oignons.

Ajoutez petit à petit le beurre manié. Rectifiez l'assaisonnement. Découpez les râbles, disposez-les dans un plat de service et nappez de la sauce.