

Râble de lièvre

Pour 4 personnes: 1 gros ou 2 petits râbles de lièvre, sel, poivre, 2 c. à soupe de beurre, 1 dl de vin blanc, 3-4 baies de genièvre, 2 c. à soupe de cognac.

Parer et dénervier le râble (év. à faire faire par le traiteur). Saler et poivrer la viande. Fondre le beurre, bien arroser le râble et cuire au four (250° C) env. 10 min. Réduire la température à 200° C et continuer la cuisson 15 min. Laisser reposer la viande, sur la lèche-frite, encore 5 min. au four déclenché. Pendant ce temps, porter le fond de cuisson à ébullition avec le vin blanc et les baies de genièvre écrasées. Passer au tamis et assaisonner avec du sel, du poivre et le cognac. Ajouter le jus écoulé de la viande et servir séparément en saucière. On peut ajouter un peu de crème.

Conseil: servir avec une purée de pommes de terre, des nouilles ou des marrons.