

Le rôti de lièvre

1 râble de lièvre de 800 g environ; 1 cuillerée à thé de sel; 1 prise de poivre; 2 noix de margarine; 1 grosse carotte; 1 gros oignon; 2 dl de bouillon de légumes; 1 feuille de laurier; 2 dl de crème.

1. Frotter la viande avec le sel et le poivre. Puis rissoler de tous côtés dans la margarine. Eplucher la carotte et l'oignon, puis les couper en morceaux. Les ajouter au rôti, en les faisant rapidement revenir. Mouiller avec le bouillon, ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter à petit feu et à couvert durant 1 heure. Arroser souvent le rôti, en cours de cuisson, afin qu'il ne se dessèche pas.

2. Dresser le rôti sur un plat de service chauffé. Affiner la sauce avec la crème, réchauffer mais ne plus cuire. Servir sauce et viande séparément. On peut remplacer le râble par des cuisses, en utilisant la même recette.