



Râble de lièvre, sauce vin rouge, chou à la flamande

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 râbles de lièvre
- 12 tranches de lard petit déjeuner coupé très fin
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail échalotée
- 1 branche de romarin
- 7 baies de genièvre
- 3 grains de café
- 1 bouquet garni
- 20 gr de sucre
- 30 cl de vin rouge
- 20 cl de fond brun
- Beurre froid
- Un peu de moutarde à l'ancienne

Chou rouge à la flamande

- 1 chou rouge
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de vinaigre d'alcool (blanc)
- 2 c à s de cassonade
- 2 pommes

Préparation

1. Versez le vin rouge dans une casserole. Ajoutez-y le bouquet garni, le romarin, l'ail échalotée et le sucre. Laissez réduire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse. Une fois réduit, ajoutez-y le fond

brun et faites réduire de nouveau à moitié. Quelques minutes avant de dresser, ajoutez-y les baies de genièvre éclatées et les grains de café ;

1. Faites suer l'oignon et l'ail dans du beurre sans laisser colorer, ajoutez le chou rouge émincé, mouillez avec le vinaigre. Laissez confire à couvert et terminez par des dés de pommes crues en fin de cuisson ;
2. Barder les râbles de lièvre avec le lard et enroulez-les dans du film alimentaire. Serrez-bien et fermez-les bien sur les côtés ;
3. Faites-les cuire à la vapeur 2 minutes 30. Plongez-les dans de l'eau glacée pour couper la cuisson ;
4. Déballez les râbles, farinez-les et faites-les croûter sur toutes les faces au beurre clarifié dans une poêle très chaude. Une fois cuits, débitez-les en tronçons de +/- 5 cm ;
5. Passez la sauce au vin au chinois et montez-la au beurre froid ;
6. Dans des emporte-pièces, déposez du chou rouge, 3 tronçons de râble en hauteur, nappez généreusement de sauce et déposez une pointe de moutarde sur chaque râble.

Bon appétit