



Recette : Recette lièvre trappé

Rendement : environ 3 portions

Exécution : facile

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 4 à 6 heures au four à 200 F
(mais peut être laissé plus longtemps)



Ingrédients

Liste des ingrédients

1 lièvre

1/4 livre de beurre

2 échalottes

1 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à soupe de concentré de tomates

1 verre de vin rouge

2 ou 3 petites tomates

1/4 de livre de champignons

1 gousse d'ail

Fines herbes, ciboulette, poivre

Préparation

- Faire dorer le lièvre coupé en 6 dans une casserole en fonte émaillée.
- Ajouter ensuite les échalotes, la farine et le concentré de tomates.
- Bien mélanger.
- Ajouter le vin, un verre d'eau, l'ail broyé et les épices.
- Cuire à feu doux pendant 1 1/2 à 2 heures.
- 1/2 heure avant la fin de la cuisson faire rissoler dans le beurre les tomates et les champignons coupés grossièrement, puis les ajouter dans la casserole.

Servir avec du riz sauvage et quelques carottes

Excellent !

Note : attention au petit plomb pouvant être resté dans la viande.

Source : <http://www.emotionchassepeche.com>