



Recette : Pâté au lièvre

Rendement : 4 à 6 portions

Exécution : moyen

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes au four à 425 °F



Ingrédients

Liste des ingrédients

¼ tasse de beurre ou de margarine (mais du beurre c'est bien meilleur! ☺)

¼ tasse d'oignon haché

½ tasse de poivron haché

¼ tasse de farine

3 ½ tasse de viande de lièvre cuite

1 c. à soupe de concentré de bœuf

2 ½ tasse de bouillon de cuisson de lièvre

Pâte à tarte

Sel et poivre

Préparation

- Dans un poêlon, faire fondre le beurre et y ajouter oignon et le poivron haché.
- Faire cuire le tout durant 5 minutes.
- Ensuite, baisser votre feu à doux et ajouter s'y la farine tout en brassant. Le tout doit bouillonné légèrement.
- Dans un bol à part, mélanger le concentré de bœuf et le bouillon de cuisson de lièvre. Mélanger ensuite votre mélange à vos oignons et poivron enfarinés en brassant toujours le tout.
- Laisser cuire lentement à ébullition jusqu'à ce que vous obteniez un mélange épais et lisse.
- Ajouter le sel, le poivre et la viande de lièvre le temps de réchauffer celle-ci.
- Déposer dans un plat peu profond votre mélange. Avec la pâte à tarte, recouvrir votre plat.
- Important, faites-y un petit trou afin de laisser échapper la vapeur.
- Pour finir, placer votre plat dans le four à 425 °F pendant 15 à 20 minutes.