CIVET DE CUISSES DE LIÈVRE ET FRICASSÉE DE SALSIFIS AUX CAROTTES

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de lièvres d'environ 350 gr chacune
200 gr de lardons fumés
2 oignons moyens
2 carottes
2 gousses d'ail
1 bouquet garni (thym, laurier & persil)
75 cl de vin rouge corsé
25 cl de bouillon de volaille
50 gr de farine
50 gr de beurre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin
7 cl de sang de cochon

Pour la marinade
50 cl de vin rouge
1 carotte émincée
1 branche de céleri
2 clous de girofle
1 feuille de laurier
1 branche de thym

Pour la fricassée de salsifis aux carottes
250 gr de carottes
300 gr de carottes jaunes
500 gr de salsifis frais
70 gr de farine
2 citrons
4 cl d'huile d'olive
80 gr de beurre
1 bouquet de ciboulette
Sel, poivre du moulin
100 gr de giroles
100 gr de shitakés
5 gr d'ail haché

Progression

Placer les cuisses de lièvre dans un grand plat creu et mettre tous les ingrédients nécessaires à la marinade. Recouvir de vin rouge, mélanger bien et mettre au frais entre 12 à 24 heures en remuant de temps en temps.

Le lendemain, préparer les cuisses de lièvre. Les essuyer et les tailler en deux. Réserver la marinade.
Dans une grande cocotte, faire dorer les cuisses sur tous les côtés avec un peu d'huile, puis réserver.

Dans la même cocote, faire revenir les lardons, les carottes et les oignons émincés. Ajouter les gousses d'ail après les avoir écrasées et le bouquet garni. Saupoudrer de farine, et laisser roussir légèrement.

Remettre la viande dans la cocotte avec le vin de la marinade et le bouillon de volaille. Porter à ébulition puis baisser le feu et laisser mijoter environ 2 heures en remuant de temps en temps.

Vérifier la cuisson, la viande doit se détacher facilement des os. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre. Décanter les morceaux de cuisses et les réserver hors du feu.
Ajouter le sang de cochon et laisser quelques minutes au coin du feu, la sauce ne doit surtout pas bouillir. Remettre les cuisses dans la sauce quelques minutes avant de servir.

Peler les salsifis et les tailler en sifflets. Les rincer dans un saladier d'eau avec le jus du citron pour éviter qu'ils noircissent. Préparer un « blanc » en délayant le court-bouillon avec farine et jus de citron. Ajouter petit à petit le blanc dans un faitout d'eau salée et y plonger les salsifis. Les laisser cuire environ 20 minutes.

Peler et tailler les carottes en sifflets. Les déposer dans le panier d'un cuit vapeur et les laisser cuire 15 à 20 minutes.

Dans un sautoir, passer les salsifis et les carottes au beurre.
Arroser ensuite d'huile d'olive, sel et poivre et laisser mijoter quelques minutes.
En fin de cuisson, parsemer les légumes de ciboulette ciselée.

Laver les champignons et les poêler quelques minutes et ajouter l'ail à la fin.

Dressage

À dresser dans des assiettes chaudes avec la fricassée de légumes dans le fond, la cuisse sur le dessus et une cuillérée de champignons pour finir.

Napper délicatement de sauce et servir immédiatement.
Vous pouvez mettre le reste de sauce dans une saucière et à mettre directement sur la table.

Chef Jean-Luc BUSCAYLET
Chef consultant