



Râbles de lièvre en aigre doux

Pour 6 personnes :

3 râbles de lièvre, 1 orange, QS de genièvre, feuilles de laurier, clous de girofle, fleur de sel, poivre noir en grains, 1 carotte, 1 oignon, 12cl de vin rouge tannique, 9cl de porto, 3cl de cognac, 1 noix de beurre

La purée de kumquats: 500g de kumquats, 1 litre d'eau, 300g de sucre, 30g de gros sel, 1cs de jus d'orange, 1cs de jus de citron

L'accompagnement : 2 betteraves crues, 10cl de vinaigre d'alcool blanc, 1litre d'eau, gros sel, feuilles de laurier.

La veille :

Parer les râbles, garder les parures et le haut des dos pour faire la sauce. Faire une marinade instantanée : poser chaque râble sur un papier film, l'enduire d'huile d'olive, poser dessus quelques baies de genièvre, 2 feuilles de laurier et une tranche d'orange, fermer soigneusement et réserver 24 heures au réfrigérateur.

Mettre dans une casserole 1 litre d'eau, 10cl de vinaigre d'alcool blanc, du gros sel et quelques feuilles de laurier. Cuire longtemps les betteraves entières et non épluchées. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Les éplucher et les détailler en rondelles régulières de 5mm d'épaisseur. Réserver les entames et les épluchures pour la sauce.

Dans une casserole mettre un litre d'eau, 300g de sucre et 30g de gros sel, 1cc de jus de citron, 1cc de jus d'orange, environ 500g de kumquats. Cuire, départ à froid à feu moyen couvert d'un linge, jusqu'à ce que les fruits soient gonflés et translucides. Mixer alors avec un peu d'eau de cuisson pour détendre. On doit avoir une consistance de marmelade. Passer au chinois et réserver dans un pot à confiture.

Dans une casserole, faire revenir les carcasses à l'huile d'olive avec un oignon et une carotte grossièrement taillés, ajouter quelques clous de girofle, des grains de genièvre et des feuilles de laurier. Déglacer avec 12 cl de vin rouge tannique, 9 cl de porto et 3cl de cognac, laisser bouillir quelques instants pour que l'alcool s'évapore. Ajouter les parures de betterave, mouiller à hauteur sans plus et laisser mijoter environ 45mn. Passer puis réduire au besoin pour avoir un mélange sirupeux.

Le jour même : Sortir la viande du frigo pour la ramener à T° ambiante. Chauffer le four à 200°. Dans une poêle, rissoler les râbles sur toutes les faces pendant 3mn environ, assaisonner de poivre noir écrasé et de fleur de sel. Dans le plat de cuisson, mettre quelques feuilles de laurier, de la coriandre en grains et du genièvre, poser les râbles sur la garniture aromatique, filets en dessous. Enfourner pour 7 mn.



Laisser reposer hors du four, couvert d'un papier alu pour détendre les chairs et avoir une belle couleur rosée.

Pour le service, dans les assiettes bien chaudes mettre une quenelle de purée de kumquats. Réchauffer la sauce et la lier avec une noisette de beurre pour donner de la brillance. Poser 1 filet par assiette sur une tranche de betterave chaude. Napper de sauce et décorer avec un peu de pourpier sauvage assaisonné au dernier moment.

