

# Râble de Lièvre à la Mûre et Romarin frais

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 Râbles de Lièvre
- ½ verre de liqueur de mûre
- 50g de Foie gras
- 40cl de fond de Veau (ou une cuillère de fond de Veau en poudre)
  - 125g de Mûre fraîche
  - 1 Cèleri boule
  - 100g de Beurre
  - ½ L de Crème liquide
- 1 bouquet de Romarin frais



## Châteauneuf du Pape *Les Sinards*

Un Vin souple, fruité ...  
et structuré !

La Mûre dans le plat  
se lie au fruit intense  
du Sinards.

La force du Lièvre et du  
Foie-gras rehaussent le  
plat et se mêlent aux  
arômes structurés du Vin.  
Le romarin frais aux  
grains rocailleux, alignent  
tous les éléments de l'ac-  
cord sur une note sudiste  
qui marque son terroir.



1) Défaire les filets et ôter la paroi nerveuse. Mariner les 4 filets avec un trait de liqueur de Mûre. Réserver au frais.

2) Concasser les os, les faire rôtir dans un four à 200°C. Déplacer avec la liqueur de Mûre. Mouiller avec le fond de Veau et ajouter un grand verre d'eau. Cuire le jus pendant 3H à feu très doux. Passer le jus dans une passoire fine. Poêler le Foie gras, verser le jus lorsque le Foie gras sera coloré mixer et laisser réduire.

3) Poêler au Beurre la moitié du Cèleri en tranches et laisser cuire le reste dans la crème pour en faire une purée. Hacher le Romarin et l'ajouter à la purée de Cèleri lorsque celle-ci sera prête.

4) Rôtir les râbles de Lièvre au dernier moment. Disposer quelques Mûres fraîches. Dresser les Cèleris et napper le Lièvre avec la sauce. Un petit brin de Romarin et vous voici prêt !

Température de service 16-17°C

FAMILLE PERRIN

