

## LIÈVRE DE TAUTAVEL LLEBRE DE TALTEÜLL



Cuisson : 2 h 30 min environ

➤ Si le village de Tautavel est maintenant universellement connu grâce aux récentes découvertes anthropologiques, peu de gens hormis des Roussillonnais connaissent cette préparation due au fait que cette partie du Roussillon, proche du Fenouillèdes, est particulièrement giboyeuse et aussi que l'on y fait d'excellents vins doux naturels. C'est une recette du début du siècle dernier, revue par l'auteure.

### Pour 6 à 8 personnes :

- ◆ 1 beau lièvre débité en morceaux réguliers et mis à mariner dans 3/4 de litre de bon rancio (14°) avec 3 cuillerées à soupe d'une bonne huile d'olive vierge, du thym, du laurier, du céleri, un peu d'oignon et 1 carotte coupée en rondelles épaisses ; il faut le laisser au moins une nuit. Penser à réserver le sang mêlé à un bon vinaigre de vin
- ◆ 2 dl de muscat de Rivesaltes ambré hors d'âge de préférence (élément indispensable)
- ◆ 2 bonnes cuillerées à soupe de saindoux ou 1 dl d'huile d'olive
- ◆ 200 g de jambon de montagne découpé et taillé en dés
- ◆ 3 ou 4 cuillerées à soupe de farine
- ◆ 1 oignon jaune moyen et 8 gousses d'ail hachés finement
- ◆ sel, poivre, piment de Cayenne

Essorer les morceaux de lièvre. Mettre de côté : foie, cœur, poumons. Saupoudrer régulièrement de farine les morceaux.

Prendre une cocotte en fonte ou en cuivre à couvercle lourd. Y faire dorer les morceaux de lièvre dans l'huile chaude sur toutes leurs faces et sur une seule couche, les retirer à mesure et les mettre en attente dans un grand plat creux.

Faire roussir l'oignon et l'ail dans la cocotte. Y ajouter le jambon et la farine restante. Lorsque le tout est bien doré, mouiller avec la marinade passée au chinois et assaisonner. Remettre les morceaux de lièvre.

À reprise de l'ébullition, régler un feu doux, fermer la cocotte et mettre de l'eau sur le couvercle.

Passer au mixeur : le foie, le cœur, les poumons et le sang de façon à obtenir une purée extrêmement fine. Y mêler le muscat en fouettant le mélange.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, lier la sauce avec ce mélange et laisser reprendre l'ébullition tout doucement. Vérifier l'assaisonnement : c'est un plat assez relevé.

Il est préférable de le laisser dans sa cocotte et de servir dans des assiettes bien chaudes que l'on distribue rapidement aux convives.

*Nota : « C'est un plat assez relevé et ayant une essence forte de gibier. Il faut un vin rouge ayant du caractère, assez généreux, bien charpenté avec un bouquet rappelant cette odeur de venaison. Seuls les Côtes du Roussillon Villages de 4 à 5 ans d'âge et en particulier ceux de Tautavel peuvent se permettre d'escorter un tel seigneur » (Pierre Torrès). Faire circuler en même temps une corbeille de larges tranches de pain de campagne grillées et légèrement aillées.*