

Civet de lièvre à la polenta

6 personnes

- un lièvre
- une bouteille de Mondeuse
- un oignon et cinq clous de girofle
- trois carottes
- 20 dl de crème fraîche
- Sel et poivre
- 60 grammes de farine
- Un bouquet garni (poireau, thym, laurier, persil)

La veille, découpez le lièvre en faisant attention à ne pas fracturer les os. Mettez le dans une terrine avec l'oignon piqué des clous de girofle, les carottes coupées en rondelles, un vingtaine de grains de poivre et mouillez avec la Mondeuse. Réservez le foie du lièvre au frais.

Egouttez et essuyez les morceaux de lièvre. Faites chauffer dans une cocotte 4 cuillers à soupe d'huile et 40 grammes de beurre. Ajouter les morceaux de lièvre et les faire colorer régulièrement. Saupoudrez avec la farine et faire cuire cinq bonnes minutes et retournant les morceaux en faisant attention à ne pas laisser attacher. Versez la marinade dans la cocotte, remuez et laissez cuire 45 minutes.

Mettez le foie du lièvre dans le bol du mixer, mixez rapidement, ajoutez la crème fraîche, faire tourner pour que l'appareil soit homogène, salez, poivrez et versez cette composition dans le civet. Rectifiez l'assaisonnement, faites chauffer jusqu'à ébullition et servez aussitôt.