

Civet de lièvre

Je cuisine peu souvent du **gibier**, car pas de chasseur à la maison. Mais quand par bonheur un ami m'en offre, je suis aux anges. C'est le cas avec le lièvre.

Ne pas comparer le **lièvre** avec le **lapin**, la chair est totalement différente. Par sa couleur déjà – brune – qui prouve que l'on a bien affaire à un gibier. Et par sa saveur ensuite, plus goûteuse.



A défaut de le cuisiner **à la royale**, une préparation dont je rêve depuis longtemps mais qui demande du temps et de la précision, j'ai opté pour **un civet**. J'adore ces plats d'hiver traditionnels qui mijotent et embaument la cuisine avec tous les parfums de la viande, légumes, aromates, sublimés par les arômes très tanniques du vin qui entre dans la composition.

INGREDIENTS

- 1 lièvre
- 150 g de lardons fumés
- 1 trait de Vinaigre de Vin (ici, un vinaigre de Bordeaux à l'orange – Esprit Vinaigre – particulièrement adapté à la recette)
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 bouquet de persil plat
- 1 dizaine de petits oignons grelots
- 10 cl de cognac (vous pouvez remplacer par de l'eau de vie)
- 75 cl d'un vin rouge bien tannique
- 25 cl de bouillon de volaille
- 2 gousses d'ail
- 2 clous de girofle
- 2 cuillères à soupe de farine + 1 cuillère pour le beurre manié
- 50 g de beurre
- huile (arachide ou pépins de raisin)
- sel
- 1 cuillère à soupe de poivre noir en grains
- 1 cuillère à café de macis
- Le sang du lièvre

PREPARATION



La Veille

Pelez les oignons. Pelez et écrasez légèrement l'ail.

Coupez la branche de céleri en brunoise. Ciselez les feuilles. Pelez et coupez la carotte également en brunoise.

Mettez les morceaux de lièvre dans une cocotte. Recouvrez avec le vin et le cognac.

Ciselez les pluches et les queues de persil. Ajoutez le mélange à la marinade avec les légumes en brunoise, les oignons, le bouquet garni, l'ail, les clous de girofle et le poivre en grain légèrement écrasé. Mélangez bien pour enrober les morceaux. Couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner au frais jusqu'au lendemain.

Le jour-même

Retirez les morceaux de lièvre de la marinade. Egouttez.

Dans une cocotte en fonte, faites revenir les lardons dans une cocotte. Ajoutez le beurre. Dès qu'il commence à mousser, mettez les morceaux de lièvre à dorer de tous côtés.

Une fois qu'ils ont pris couleur, singez avec la farine et mouillez progressivement avec la marinade et le bouillon de volaille.

Salez, ajoutez le macis et laissez mijoter 1h30 à feu doux.

5 minutes avant la fin de cuisson, faites un beurre manié avec la farine et le sang. Incorporez-le dans la cocotte et maintenant encore sur feu doux.

CONSEIL

J'aime beaucoup pour toutes ces préparations mijotées à base de vin ajouter un peu de zeste d'orange en fin de cuisson. Un carreau de chocolat sera aussi le bienvenu.

Descente à la cave pour les accords mets-vins

Vous commencez maintenant à vous habituer aux accords mets-vins de Patrick Böttcher – blogueur vin réputé « VINS LIBRES » – et j'espère que vous appréciez. N'hésitez pas d'ailleurs à faire part de vos remarques.

Patrick s'est une fois de plus passionné pour l'exercice. Voici ses propositions.

unecuillereepourpapa.net
Pays : France
Dynamisme : 4



Page 3/5

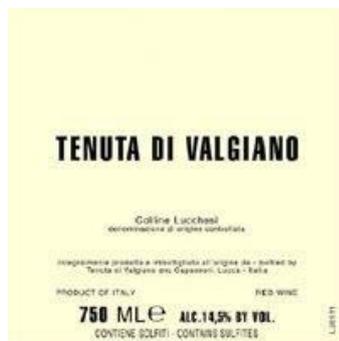
[Visualiser l'article](#)

*J'ai un faible pour sa première , le Valgiono 2007 et une énoorme envie de découvrir le vieux Savagnin Ouillé. Voilà un vin qui va direct dans la **liste de mes envies**.*

Ah.... le lièvre, je pense qu'inconsciemment, ce bel animal représente ce qui se fait de mieux pour accorder des vins rouges pour célébrer l'hiver.

C'est probablement, parce que ce noble gibier permet aux amateurs de sortir de cave les quilles de haut vol qui sommeillent dans l'attente d'une très grande occasion.

Et bien sûr, ce sera l'occasion pour tout un chacun de dégoupiller leurs meilleurs **Côtes de Nuit, Châteauneuf du Pape, Bordeaux Grands Crus** ou autres **Barolos** très classiques.

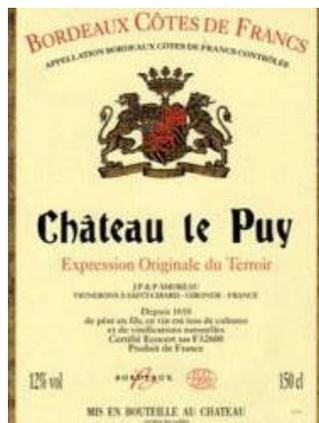


Tout en restant dans un certain classicisme (à l'exception d'une très grosse prise de risque), je vous propose **4 vins un peu moins classiques**, certainement moins faciles à trouver mais qui, pour moi, sont des évidences sur le plat de Marie-France.

Je commence en douceur par l'**Italie** et le **Valgiano 2007**, un vin à base de **Sangiovese** 60 à 65%, le reste à part égales de **Syrah** et **Merlot** et de très faibles quantités des autres cépages autochtones qui rejoignent l'assemblage. Ce vin est une petite merveille de très grande classe, issue de magnifiques vignes sur les hauteurs de **Lucca** en Toscane.

Son nez s'exprime à la fois en intensité, élégance et raffinement avec des arômes de fruits noirs et rouges légèrement sanguins, des notes d'épices et de pierre. La bouche est ample, structurée avec beaucoup de fruit, des tanins mûrs et doux.

unecuilereepourpapa.net
Pays : France
Dynamisme : 4



Je monte ensuite d'un cran en puissance avec un **Bordeaux**, oui, mais un Bordeaux complètement atypique et mythique pour les amateurs de vins naturels : le **Château Le Puy 2006** en **Côtes de Francs 2006**. Un vin atypique ... parce qu'il est encore produit à l'ancienne, sans la moindre concession, sinon la **biodynamie** dont les propriétaires sont des fous furieux.

C'est un vin particulièrement salin, minéral que l'on découvre avec une splendide impression d'austérité et de finesse. Les tanins sont poudreux, souples et le tout ne manque pas de fruit, au contraire ! La longueur sur la finesse est effarante, mais le vin possède bien assez de structure que pour accompagner le lièvre.



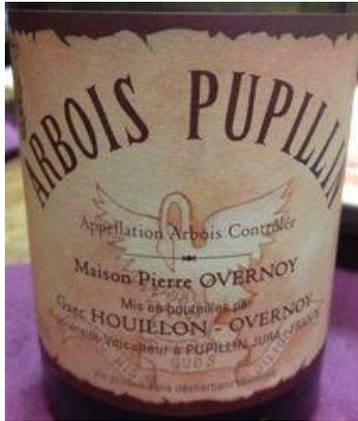
Pour les amateurs de vins plus capiteux avec une matière canon, j'ai un gros faible pour la **Cuvée Majou** de la **Coume Majou**, le **Côtes du Roussillon Villages 2009** de **Luc Charlier** qui résulte de l'assemblage des plus belles et anciennes vignes du domaine, majoritairement à base de **grenache noir**.

Si le style de la maison est clairement tout sauf un vin léger, sur le plat, il proposera beaucoup de profondeur et de complexité, avec un nez sur les fruits noirs et une bouche alliant fraîcheur et densité effarante, sans toutefois que les tanins ne vous transpercent la gorge, au contraire.

unecuillereepourpapa.net
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



Et puis, il y a le risque, le très gros risque, mais mesuré dans ce cas tant est pratiquement introuvable le **Vieux Savagnin Ouillé 2000** de **Pierre Overnoy**, un **savagnin** estampillé **Arbois-Pupillin** hors du temps, qui même s'il est plus destiné par évidence pour les fromages, m'a littéralement renversé d'émotion sur des plats de gibier.

On ne résiste pas à ce nez de croûte pure, gourmande, envoûtante et, en bouche, à la conjonction de la puissance de l'acidité pure et tranchante avec le gras, la matière, les sensations de beurre salé, de caramel noble et toujours de cette impression de croquer de la croûte...

En fait, le risque est modéré, parce que ce vin est polymorphe, hors de toutes normes.