



Le civet de lièvre au Berloup

Préparation

Ingédients

1 lièvre
3 oignons forts
1 verre de vinaigre de
vin
Thym
Sel, poivre
Huile
Farine
1 bouteille de Berloup
rouge

videz et découpez le lièvre en morceaux.
Salez et poivrez.

Dans une poêle, faites roussir les mor-
ceaux de lièvre avec un peu d'huile.

Retirez les et à leur place, faites revenir
les oignons émincés. Flambez votre Ber-
loup.

Dans votre autocuiseur, versez le vinaigre
et le vin flambé. Ajoutez le thym et les
oignons. Salez et poivrez.

Dans la poêle, faites roussir un peu de
farine et mouillez avec 1,5 litres d'eau.

versez cette préparation dans
l'autocuiseur, laissez cuire 1/2 heure à
feu doux.

Passez la sauce au chinois. Mettre le
lièvre sur le plat de présentation.

Liez la sauce avec un peu de maïzena et
de beurre.

versez sur le lièvre et servez avec des
pommes cuites ou des champignons
sautés.

A déguster accompagné du vin de
Berloup qui a servi à l'élaboration de la
sauce.