

Civet de Lièvre à la Flamande. — Découper le lièvre ; faire revenir les morceaux au beurre ; les saupoudrer de 2 petites cuillerées de farine. Cuire celle-ci pendant quelques minutes ; mouiller d'un litre de vin rouge, additionné du foie de la bête, pilé, passé au tamis et délayé avec le sang et 2 décilitres de vinaigre.

Ajouter sel et poivre ; 30 grammes de cassonade brune ; un bouquet garni et, un peu plus tard, 500 grammes d'oignons émincés, sautés au beurre.

Aussitôt que le civet est à son point de cuisson, renverser les morceaux sur un tamis ; les mettre dans une autre casserole ; passer oignons et sauce à l'étamine ; en couvrir les morceaux et laisser bien chauffer.

Dresser en timbale ; entourer de croûtons en cœur, frits au beurre et tartinés de gelée de groseilles.

NOTA. — Ce Civet doit avoir une saveur aigre-douce très nette.

Civet de Lièvre de la mère Jean. — Découper un petit lièvre trois-quarts ; mettre les morceaux dans une terrine avec sel, poivre frais moulu, quelques cuillerées d'Armagnac et une bouteille de bon vin rouge. Réservoir le foie et le sang en prenant les précautions d'usage pour éviter la coagulation de celui-ci. Laisser mariner les morceaux pendant 24 heures.

Faire revenir à l'huile d'olive 150 grammes de lard maigre détaillé en gros dés ; saupoudrer de 3 cuillerées de farine, laisser roussir légèrement et ajouter les morceaux de lièvre bien épongés. Les mélanger dans le roux et remuer jusqu'à raidissement des chairs. Ajouter alors : la marinade ; un bouquet garni comportant une gousse d'ail ; six gros oignons blancs émincés et étuvés au beurre.

Cuire doucement. — Après cuisson, changer les morceaux de casserole ; ajouter dans la sauce sang et foie ; joindre ce dernier aux morceaux dès qu'il est poché.

Passer la sauce au tamis fin ; la verser sur les morceaux ; chauffer sans laisser bouillir et compléter avec un demi-verre de Crème fraîche.

Dresser le Civet dans une casserole en terre. — Servir en même temps une timbale de Cèpes à la Provençale additionnés de petits croûtons taillés en liard et frits à l'huile.

Civet de Lièvre à la Lyonnaise. — Procéder exactement comme pour le Civet ordinaire, en supprimant les champignons de la garniture, et en les remplaçant par de beaux marrons étuvés au Consommé et glacés.

Côtelettes de Lièvre. — L'apprêt de ces côtelettes peut se faire de trois façons :

1^o En appareil à croquettes lié à brun, dont la chair cuite de lièvre est l'élément principal. Leur traitement est exactement le même que celui des croquettes ordinaires.

2^o Préparées selon la méthode « à la Pojarski », comme il est dit plus loin.

3^o En farce de lièvre à la panade et au beurre. (Voir *Farces*.)

Ces dernières peuvent se façonner à la main, mais il est préférable de les mouler dans de petits moules à côtelettes en fer blanc. Dans un cas comme dans l'autre, on les fourre d'un salpicon de filet de lièvre lié à brun avec de la sauce de civet, autant qu'il se peut. Ces côtelettes sont pochées ; panées à l'anglaise ; colorées ensuite au beurre clarifié ; dressées et accompagnées de la sauce ou garniture adoptée.