

**Tableau de Détail d'un Lièvre trois-quarts pesant 2 kil. 800.**

Peau . . . . .	210 grammes, correspondant à	7,5	p. 100
Pattes. . . . .	140 — —	5,0	—
Entrailles . . . . .	465 — —	16,60	—
Sang . . . . .	120 — —	4,2857	—
Foie . . . . .	55 — —	1,964	—
Poumons et Cœur. . . . .	50 — —	1,785	—
Viande avec os . . . . .	1.760 — —	62,8653	—
Total . . . . .	2.800 grammes.	Total. . .	100,0000 p. 100

Poids de chair nette . . . . .	979 grammes 30, correspondant à	34,98	p. 100
Poids des os et parures . . . . .	780 — 70 —	27,88	—
Total . . . . .	1.760 grammes.	Total. . .	62,86 p. 100

*Détail de la bête dépouillée et vidée :*

Devant coupé au ras des côtes . . . . .	700 grammes, correspondant à	25,0	p. 100
Râble paré (420 gr.), brut . . . . .	520 — —	18,58	—
Cuisses. . . . .	540 — —	19,28	—
Total . . . . .	1.760 grammes.	Total. . .	62,86 p. 100

### LIEVRE FROID

**Lièvre farci Beauval.** — Prendre un lièvre bien frais; le désosser par le dos, avant de le vider, pour conserver la peau du ventre intacte. — Détacher épaules et cuisses; laisser la tête; assaisonner de sel et de poivre; arroser de quelques cuillerées de cognac et laisser marinier pendant une heure.

Avec le foie du lièvre, lard gras et épluchures de truffes, apprêter une farce gratin.

Préparer une autre farce avec les chairs des épaules et des cuisses; le même poids de lard gras frais; un œuf; une pincée de serpolet; sel, poivre, épices et le cognac de la marinade. Passer cette farce au tamis; lui mélanger : la farce gratin; 200 grammes de lard et 150 grammes de truffes coupés en gros dés.

Avec cette préparation, emplir le lièvre désossé; le recoudre et attacher la tête, renversée sur le dos, de manière à figurer le lièvre au gîte. L'envelopper de bardes de lard; le placer dans une terrine également bardée; arroser d'un verre de cognac, et mettre au four pendant une demi-heure, sans couvrir.

Verser ensuite dans la terrine un fumet au vin rouge tiré des os du lièvre; couvrir et cuire doucement au four, pendant 3 heures au moins.

Laisser refroidir à moitié; puis égoutter la cuisson; retirer les bardes sans en laisser aucunement.

Passer la cuisson à la mousseline; la remettre dans la terrine; finir de remplir celle-ci avec de la gelée et tenir au frais pendant 2 jours avant de servir.

**Mousse froide de Lièvre.** — Elle se fait selon le procédé ordinaire des Mousses froides; mais en employant de préférence les filets de lièvre, qui sont sautés au beurre, refroidis et pilés en y ajoutant le déglaçage, fait au cognac.

La gelée employée doit également provenir d'un fumet tiré des débris et carcasse.