

**Mousselines de Lièvre.** — Les mouler comme les autres Mousselines froides, avec l'appareil de Mousse ci-dessus.

Après les avoir fait bien raffermir au rafraîchissoir, les enrober de sauce Chaud-froid brune légère, au fumet de lièvre. Les décorer aux truffes ; les ranger dans un plat creux carré et les couvrir de gelée.

**Pain de Lièvre.** — En employant de la chair cuite de lièvre, procéder comme il est expliqué à la formule initiale, ou suivre les indications données à la formule « Pain de foie gras ».

**Pain de Lièvre en Belle-vue.** — Voir la formule « Pain de foie gras en Belle-vue » et procéder de même.

### LAPEREAUX DE GARENNE ET LAPEREAUX DE CHOUX

**Lapereau à l'Aigre-doux.** — Les traiter comme le « Lapereau aux pruneaux » (Voir ci-dessous) et compléter la sauce comme celle du « Jambon de Marcassin à l'aigre-doux ».

NOTA. — Les formules du lapin à l'Aigre-doux et aux Pruneaux sont particulières à la cuisine belge.

**Lapereau en Blanquette.** — Prendre un lapereau tué de la veille, dont la chair soit bien blanche, et procéder comme pour la « Blanquette de veau ».

**Lapereau Bouilli à l'anglaise.** — Remplir le lapereau de farce préparée selon la formule donnée à « l'Epaule de veau à l'anglaise ».

Recoudre les peaux du ventre ; brider la pièce et la pocher à l'eau salée pendant une heure.

— Servir à part une sauce aux Capres à l'anglaise.

VARIANTE. — Egoutter le lapereau ; le dresser sur un plat long ; le recouvrir de sauce Béchamel additionnée d'oignons ciselés cuits au beurre, à blanc.

**Lapereau de garenne sauté aux Champignons.** — Faire revenir au beurre le lapereau découpé et assaisonné. — Déglacer au vin blanc ; réduire ; ajouter de la sauce Demi-glace claire jusqu'à hauteur des morceaux, et un bouquet garni.

Aux deux tiers de la cuisson, changer de casserole les morceaux de lapereau ; leur ajouter 250 grammes de champignons crus, coupés en quartiers, sautés au beurre, et compléter la cuisson.

**Lapereau en Gibelotte.** — L'apprêt de la Gibelotte est le même que celui du Civet de lièvre, sauf que le mouillement se fait avec la moitié vin rouge et moitié fonds blanc ou Consommé.

Celui de la « Gibelotte à la ménagère » est également le même ; seulement, la garniture est augmentée de quartiers de pommes de terre.

**Lapereau grillé à la Bergère.** — Supprimer le devant d'un lapereau bien en chair, de façon à ne conserver que le râble et les cuisses. Briser les os de jointure des cuisses ; croiser celles-ci et le rôtir à moitié.

Paner ensuite le lapereau à l'anglaise ; l'arroser de beurre fondu ; compléter la cuisson doucement sur le gril. — Le dresser ; l'entourer de rectangles de lard maigre, blanchi et grillé ; disposer un bouquet de pommes pailles à chaque bout. — Servir à part une sauce Duxelles aux mousserons.