

**Râble de Lièvre à la Crème.** — Mariner le râble dans une marinade crue.

Disposer les légumes de la marinade au fond d'un plat étroit; placer dessus le râble bien épongé; le rôtir à four vif. Lorsqu'il est presque cuit, retirer les légumes; verser dans le plat un décilitre de crème; finir de le cuire en l'arrosoant avec cette crème.

Dresser le râble; l'entourer avec le fonds de crème, complété par un filet de jus de citron et passé au chinois.

**Râble de Lièvre au Genièvre.** — Mariner le râble; le rôtir sur les légumes de la marinade, comme ci-dessus, et le dresser.

Déglacer le plat avec un petit verre d'eau-de-vie de genièvre; 2 ou 3 cuillerées de marinade et réduire de moitié. Ajouter 2 cuillerées de sauce Poivrade et 4 baies de genévrier pulvérisées; laisser bouillir un instant; passer cette sauce et la servir à part.

NOTA. — Avec le Râble de lièvre préparé « à la Crème » ou « au Genièvre » on doit, sauf avis contraire, servir de la gelée de groseilles ou de la marmelade de pommes non sucrée.

**Râble de Lièvre à la Navarraise.** — Piquer finement le râble et le tenir pendant quelques heures dans une marinade au vin rouge.

L'éponger et le rôtir à feu vif sur les légumes de la marinade.

D'autre part, faire blondir au beurre 250 grammes d'oignon émincé et 50 grammes d'ail doux; saupoudrer d'une moyenne cuillerée de farine, la cuire un instant et mouiller de 2 décilitres de jus de veau. Ajouter un fragment de thym et de laurier et cuire doucement.

Passer au tamis; réduire la purée très serrée et la disposer dans 40 petits champignons grillés.

Dresser le râble et l'entourer avec ces champignons garnis.

Déglacer rapidement la plaque avec la marinade; passer celle-ci au chinois fin, la réduire à quelques cuillerées et la monter au beurre. — Servir cette sauce à part.

**Râble de Lièvre Sauce aux Cerises.** — Piquer finement le râble et le rôtir sans le mariner; ou ne le mariner que très peu.

L'accompagner d'une sauce aux cerises. (Voir *Caneton Rouennais aux cerises.*)

**Râble de Lièvre Sauce groseilles au raifort.** — Piquer le râble et le rôtir à feu vif.

L'accompagner d'une sauce Groseille au raifort. (Voir *Sauces froides.*)

**Soufflé de Lièvre.** — Avec 400 grammes de chair de lièvre, préparer une farce Mousseline légère; la pocher dans un moule à charlotte, beurré et décoré aux truffes; ou la dresser et la pocher dans une casserole à Soufflé ordinaire.

Escaloper les filets mignons et les sauter au beurre au moment.

Démouler le Soufflé sur un plat rond; le napper légèrement de sauce Demi-glace au fumet de lièvre; entourer la base avec les escalopes alternées de lames de truffe.

Si le Soufflé a été poché dans une casserole spéciale, où il est servi, les escalopes de filets mignons et lames de truffe sont ajoutées dans la sauce; cette garniture est servie à part.

(Voir plus loin Tableau de rendement d'un lièvre du poids de 2 kil. 800.)