

Au moment de servir, dresser le Cuissot; dégraisser le fonds de cuisson et le réduire s'il y a lieu; le passer à la passoire fine. — Verser une partie de ce fonds sur le cuissot; envoyer le reste à part, avec une garniture de pruneaux dénoyautés cuits au vin rouge légèrement sucré et additionné d'un brin de zeste d'orange et de citron.

Jambon de marcassin. — Il est généralement braisé. — On le sert avec une purée de pois, de navets, de céleri, de marrons, ou autre garniture et on l'accompagne de son fonds de braisage, fini en sauce Poivrade légère, bien relevée.

Dans les pays du Nord, on le sert avec une sauce dite « à l'aigre-doux », qui est usitée aussi pour le lièvre et le lapin, et dont la formule suit.

Jambon de marcassin à l'aigre-doux. — Braiser le jambon selon la méthode ordinaire.

Avec le fonds de braisage, préparer une *sauce Romaine* (Voir *Sauces brunes*). Additionner cette sauce de cerises au vinaigre, de pruneaux dénoyautés, et de chocolat dissous à l'eau : celui-ci ne s'ajoute à la sauce qu'au dernier moment.

Cette garniture-sauce est également usitée dans le midi de l'Italie; mais elle y est augmentée de pignolis, d'écorces d'oranges et de cédrats confits, hachés.

LIÈVRE ET LEVRAUT

Sauf pour les Terrines, Pâtés, ou emplois divers en farces, les vieux lièvres ne sont guère estimés. Quel que soit l'emploi auquel est destiné ce gibier, on doit toujours donner la préférence au *trois-quarts*, ou lièvre de l'année, dont le poids dépasse très rarement 3 kilos. — La fragilité de l'oreille permet d'ailleurs de se rendre compte de la jeunesse de la bête.

Civet de Lièvre. — Bien recueillir le sang en vidant le lièvre; le tenir en réserve ainsi que le foie, dont on doit enlever immédiatement le fiel et toute partie contaminée par le contact de celui ci.

Découper la bête; mettre les morceaux dans une terrine avec quelques cuillerées de cognac et d'huile d'olive; sel, poivre et un oignon coupé en minces rondelles. — Laisser mariner pendant 2 ou 3 heures.

Faire revenir au beurre 200 grammes de lard maigre coupé en gros dés, blanchi; l'égoutter dès qu'il est coloré et, dans le même beurre, faire colorer 2 oignons moyens coupés en quartiers.

Ajouter 2 cuillerées de farine; cuire jusqu'à ce que le roux soit blond; mettre les morceaux de lièvre dans ce roux, après les avoir bien épongés; les faire raidir en les remuant sans arrêt.

Mouiller ensuite, à hauteur, avec de bon vin rouge; ajouter un bouquet garni comportant une gousse d'ail; couvrir et cuire doucement sur le coin du fourneau.

Un peu avant de servir, lier le civet avec le sang réservé, échauffé graduellement en l'additionnant de quelques cuillerées de sauce et ajouter le foie, escalopé. Finalement, changer de casserole les morceaux de lièvre, en les prenant un par un; leur ajouter : les lardons revenus; 20 petits oignons glacés; 20 petits champignons cuits.

Passer la sauce sur le tout; dresser au moment en timbale chaude et entourer le civet de croûtons en cœur frits au beurre.