

La Mousse de lièvre s'accompagne presque toujours d'une sauce Gibier.

Les Mousselines de lièvre se moulent et se pochent comme celles de volaille, et s'accompagnent également d'une sauce Gibier. On peut servir en même temps une fine purée de marrons, de céleri, ou de lentilles.

Noisettes de Lièvre Mirza. — Colorer les noisettes au beurre; les dresser chacune sur une demi-pomme de reinette évidée au centre, cuite au four et dont la cavité est remplie de gelée de groseilles.

— Servir à part une sauce Poivrade légère.

Pâté chaud de Lièvre Saint-Estèphe. — Foncer en pâte ordinaire un moule à charlotte, beurré; garnir le fond et les parois d'une épaisse couche de farce de lièvre à la panade et au beurre. Disposer le long de la farce, en les plaçant debout, les filets de lièvre escalopés, aplatis, raidis vivement au beurre et roulés dans de la glace de gibier fondue.

Les couvrir avec quelques cuillerées de sauce Salmis au vin rouge, tirée d'un fonds fait avec la carcasse du lièvre, et réserver le reste de cette sauce pour servir à part, en même temps que le Pâté. Compléter le pâté par une couche de farce; fermer avec une abaisse de pâte; bien souder celle-ci sur les bords; pratiquer une ouverture sur le centre et cuire pendant une heure un quart au four de bonne chaleur moyenne.

Démouler le pâté en le sortant du four; servir à part le reste de la sauce Salmis.

Lièvre farci Périgourdine. — Bien recueillir tout le sang en vidant le lièvre; briser les os des pattes pour pouvoir le brider plus facilement; dénervier les filets et les cuisses et piquer finement ces parties de la bête.

D'autre part; hacher le foie, le cœur, les poumons et 4 foies de volaille, avec 150 grammes de lard gras frais.

Ajouter à ce hachis : 150 grammes de mie de pain trempée et pressée; un demi-oignon haché, cuit au beurre, et froid; le sang; une pincée de persil haché, une pointe d'ail broyé; 100 grammes de parures de truffes, crues. — Bien mélanger le tout; emplir le lièvre avec cette farce; recoudre les peaux du ventre; brider la pièce et la braiser au vin blanc pendant 2 heures et demie environ, en l'arrosant souvent.

Glacer au dernier moment et dresser sur un plat long.

Additionner le fonds de braisage de 4 décilitres de sauce Demi-glace de gibier; réduire; dégraisser; passer à l'étamine et ajouter à cette sauce 100 grammes de truffe hachée. — Entourer la pièce avec quelques cuillerées de sauce et servir le reste à part.

Râble de Lièvre. — Le Râble comprend tout le dos du lièvre, depuis la naissance du cou jusqu'à la queue; les os des côtes étant coupés très courts. Cependant, il arrive souvent que l'on ne prend comme Râble que la partie qui correspond à la selle; c'est-à-dire qui va des premières côtes à la hanche.

D'une façon ou de l'autre, le Râble de lièvre doit être paré, dénervé et piqué. Il n'est nullement nécessaire de le faire mariner s'il provient d'une bête jeune, la marinade n'aurait sa raison d'être que si le Râble devait attendre son emploi pendant quelque temps. Pourtant, certaines préparations exigent qu'il le soit, mais pendant un temps très court.