



**Vallée de Kaysersberg**  
L'Alsace essentielle <sup>®</sup>

## **CIVET DE LIÈVRE (HASEPFEFFER)**

*La véritable recette alsacienne*

**#visitKB**

[www.kaysersberg.com](http://www.kaysersberg.com)

**Nombre de personnes : 6**

**Temps de préparation : 30 min**

**Temps de cuisson : 1h30**

### **INGREDIENTS**

- 1 lièvre ou 1 lapin
- 1 verre d'huile
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 100 g de lardons
- 1 bouquet garni,
- 200 g de champignons,
- quelques tranches de pain
- Sel, poivre
- Marinade :
- 1/2 litre de vin rouge,
- 1 petit verre de cognac
- 1 verre d'huile,
- 2 oignons,
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail, thym, laurier, clous de girofle,
- Sel, poivre.

### **LES ÉTAPES**

- Faites mariner les morceaux de lièvre, sans le foie, pendant 12h dans le vin, avec un verre d'huile, le cognac, les oignons émincés, l'ail haché, les carottes coupées en rondelles et les épices.
- Retournez les morceaux de temps en temps.
- Dans une cocotte, faites rissoler les lardons dans le reste d'huile puis ajoutez les morceaux de lièvre égouttés.
- Poivrez. Saupoudrez de farine et laissez dorer sur les deux faces.
- Mouillez avec le liquide de la marinade, ajoutez le bouquet garni et laissez cuire à feu doux pendant 1h30.
- Peu avant la fin de la cuisson, faites revenir dans un peu de beurre les champignons émincés puis ajoutez-les dans la cocotte.
- Faites cuire le foie à la poêle dans un peu d'huile et de beurre et faites frire quelques croutons dans du beurre.

### **NOTRE SUGGESTION**

Un Pinot Noir léger (d'Alsace évidemment !) se mariera à merveille avec ce plat.