



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

Le lièvre à la « Royale »

La Recette de
Françoise

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 beau lièvre
- 1 foie gras de canard 750 g
- 2 ou 3 belles truffes
- 400 g de chair à saucisse
- 200 g d'escalope de veau
- 1 blle de Sauternes
- 3 cuil. à soupe d'armagnac
- 4 échalotes, 3 gousses d'ail
- 3 carottes, 1 poireau
- 2 bardes de lard de la longueur du lièvre sur 7 cm
- 3 œufs
- Des 4 épices, sel, poivre
- 1 bouquet garni
- 1 tranche de pain rassis.

Plat du Haut agenais Périgord



© Bienvenue en haut Agenais Périgord

Recette à retrouver dans le livre *A tire d'Elles* – Une ode à la vie rurale



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

La Recette :

Désosser le lièvre. Déposer une barde de lard, des truffes coupées en fines rondelles et les deux lobes du foie tête bêche. Assaisonner le foie gras, remettre des rondelles de truffe, une nouvelle barde de lard. Finir par une couche de farce (chair de saucisse et veau haché) fleurant bon l'armagnac et les épices. Rabattre les bords du lièvre. Coudre en refermant dans ses entrailles farce, foie gras, truffes. Disposer la galantine dans une terrine d'environ cinquante centimètres de long et quinze centimètres de large. Laisser reposer une nuit dans un endroit frais. Entre temps, faire cuire les os du lièvre durant au moins deux heures avec les échalotes piquées de clous de girofle, les carottes, le poireau, le bouquet garni, l'ail, les 75 cl de Sauternes, le sel, poivre et un ½ de bouillon de volaille. Filtrer et verser dans la terrine du lièvre. Mettre le tout au four environ deux fois 1 heure et demi (th. 4). Pour le manger à la petite cuillère, une troisième fois sera nécessaire. Servir en tranche, napper de la sauce filtrée et agrémentée de rondelles de truffe. C'est tout simplement « royal »

Les conseils de Françoise: