



Parmentier de lièvre façon Rossini

Ingrédients : (4 personnes)

- 800 g de civet de lièvre
- 1 dizaine de grosses pommes de terre
- 15 cl de lait
- 10 cl de crème
- 50 g de beurre
- 1 pincée de muscade
- 4 escalopes de foie gras cru
- sel/poivre

1. Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire 30 min environ dans une grande casserole, départ eau froide salée.

2. Faites chauffer le lait et la crème. Assaisonnez et ajoutez la muscade.

3. Passez les pommes de terre au presse-purée, puis ajoutez le beurre et le mélange lait-crème et mêlez bien le tout. Rectifiez l'assaisonnement.

4. Retirez tous les os du civet de lièvre et émiettez la chair. Ajoutez un peu de sauce de civet.

5. Beurrez un plat creux et versez une couche de purée, une couche de civet de lièvre et terminez par une couche de purée.

6. Enfournez dans un four chaud à 180 °C (thermostat 6) pendant 25 min.

Au moment de servir, assaisonnez les escalopes de foie gras. Faites chauffer une poêle, et dès qu'elle fume, faites cuire les escalopes 2 min de chaque côté. Posez les escalopes sur le Parmentier et dégustez.