

la Chasse



un Art de vivre jusque dans l'assiette

LIEVRE A LA MODE GRECQUE

Ingrédients :

1 lièvre coupé en morceaux
6 citrons pressés
15 cl d'huile d'olive
1 oignon émincé
12 gousses d'ail
2 cuillères à café d'origan haché
12 cl de vin rouge
sel/poivre

- 1.** Mettez les morceaux de lièvre dans une terrine assez profonde. Salez et poivrez-les légèrement.
- 2.** Faites-les mariner dans le jus de citron pendant au moins 12 heures.
- 3.** Dans une grande cocotte, faites chauffer 5ml d'huile d'olive. Quand elle est chaude, ajoutez l'oignon et faites-le dorer.
- 4.** Ajoutez les morceaux de lièvre égouttés et faites-les dorer sur toutes leurs faces.
- 5.** Ajoutez l'ail, le sel, du poivre et l'origan puis le vin.
- 6.** Couvrez et laissez mijoter de 2h30 à 3h00 à feu doux, jusqu'à ce que le lièvre soit tendre.