LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Gibier de la Tradition

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi20**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Le Lièvre et le Lapin de Garenne

1. lièvre à la royale du Sénateur Couteaux 1898
2. lièvre à la royale du Périgord à la truffe et au foie gras
3. civet de lièvre canon Escoffier au sang
4. civet de lièvre à la berrichonne
5. râble de lièvre rôti sauce poivrade
6. râble de lièvre rôti à la crème
7. lièvre en pâté en croûte chaud à la périgourdine
8. cuisses de lièvre confites au genièvre
9. lapin de garenne au cidre brut bouché du Pays d'Auge
10. lapin de garenne à la moutarde de Dijon
11. lapin de garenne en gibelotte au vin blanc
12. civet de lapin de garenne au sang à l'ardennaise
13. lapin de garenne aux pruneaux d'Agen IGP

Chapitre 2 — Le Faisan et l'Art du Faisandage

1. faisan rôti aux marrons et raisins muscat canon
2. faisan en cocotte aux choux verts braisés
3. faisan à la Souvaroff en cocotte lutée au foie gras et à la truffe
4. faisan en croûte de sel
5. faisan en salmis canon Escoffier
6. faisan à l'alsacienne à la choucroute et lardons fumés
7. faisan à la normande au cidre et à la crème
8. faisan flambé au calvados aux pommes Reinette
9. suprêmes de faisan aux morilles à la crème
10. suprêmes de faisan à la sauce Périgueux
11. faisan en pithiviers feuilleté au foie gras
12. émincé de faisan aux raisins de Smyrne
13. cuisses de faisan en confit aux navets glacés

Chapitre 3 — Les Perdrix Rouges et Grises

1. perdreau rôti sur canapé à la fine champagne canon
2. perdreau aux choux verts braisés à l'ardennaise
3. perdreau en chartreuse aux choux et lard canon Carême
4. perdreau aux lentilles vertes du Puy AOP
5. perdreau en salmis canon Escoffier
6. perdreau à la crapaudine grillé sauce diable
7. perdreau farci aux truffes du Périgord en cocotte
8. perdrix grise à la vigneronne aux raisins frais
9. perdrix grise à la catalane aux poivrons et tomate
10. perdrix grise aux pommes Reinette flambée au calvados
11. cuisses de perdreau confites en hachis parmentier
12. perdreau en cocotte au cassis et baies rouges

Chapitre 4 — Les Bécasses, Cailles et Petit Gibier à Plumes

1. bécasse rôtie sur canapé à la fine champagne canon Brillat-Savarin
2. bécasse en salmis canon Escoffier au fumet
3. bécasse à la Périgueux truffée en cocotte
4. bécasse rôtie aux trompettes-de-la-mort
5. caille rôtie au lard et aux raisins muscat
6. caille farcie au foie gras et raisins de Smyrne
7. caille en cocotte aux feuilles de vigne et lardons
8. caille à la crapaudine grillée à la diable
9. caille flambée au cognac aux échalotes confites
10. grives litornes en barbouille à la corse au myrte
11. grives sur canapé aux baies de genièvre flambées
12. brochettes de cailles au lard fumé du Haut-Doubs
13. pithiviers de cailles farcies aux foies blonds

Chapitre 5 — Le Chevreuil, le Cerf et la Biche

1. cuissot de chevreuil rôti sauce Grand Veneur canon Carême
2. selle de chevreuil rôtie aux airelles d'Alsace
3. selle de chevreuil sauce poivrade aux marrons confits
4. civet de chevreuil au vin rouge des Côtes-du-Rhône
5. médaillons de chevreuil aux poires pochées au vin rouge
6. médaillons de chevreuil aux baies rouges et marrons
7. côtes de chevreuil poêlées au beurre noisette
8. daube de chevreuil à la périgourdine aux cèpes
9. cuissot de cerf rôti au genièvre des Ardennes
10. médaillons de cerf au pain d'épices et caramel de balsamique
11. civet de cerf aux champignons des bois et baies rouges
12. médaillons de biche aux groseilles à maquereau
13. carré de biche rôti aux marrons et coings

Chapitre 6 — Le Sanglier et le Marcassin

1. cuissot de sanglier rôti sauce Grand Veneur canon
2. civet de sanglier au vin tannique de Cahors
3. daube de sanglier à la provençale aux pruneaux d'Agen IGP
4. sanglier aux poires pochées de Saulieu (hommage Loiseau)
5. médaillons de sanglier aux pommes Reinette du Pays d'Auge
6. côtes de sanglier flambées au cassis et baies rouges
7. civet de marcassin à la liégeoise au genièvre
8. marcassin rôti aux marrons et coings
9. filet de marcassin sauce poivrade aux poires confites
10. carré de marcassin rôti à l'ardennaise au genièvre
11. hachis parmentier de sanglier aux pruneaux
12. brochettes de marcassin marinées au vin rouge

Chapitre 7 — Le Gibier d'Eau et la Palombe

1. canard sauvage au sang à la rouennaise canon Père Denise
2. canard sauvage rôti aux navets glacés
3. canard colvert à l'orange amère canon (à la bigarade)
4. sarcelle d'hiver au porto vintage et à l'orange
5. sarcelle d'été aux raisins muscat
6. oie sauvage cendrée rôtie aux pommes Reinette
7. palombe rôtie aux cèpes du Périgord
8. palombe en salmis canon du Béarn
9. palombe à l'armagnac et raisins muscat des Landes
10. palombe aux pruneaux d'Agen IGP en cocotte
11. tourterelle des bois rôtie sur canapé au lard
12. hachis parmentier de canard sauvage aux pommes Reinette

Chapitre 8 — Les Préparations Patrimoniales et le Réemploi du Gibier

1. pâté en croûte chaud de gibier mêlé canon
2. pithiviers de bécasse Carême
3. pithiviers de palombe aux cèpes
4. pithiviers de perdreau aux choux confits
5. chartreuse de perdreau aux choux verts braisés
6. hachis parmentier de gibier d'automne mêlé
7. cromesquis de gibier aux foies blonds
8. boulettes de gibier sauce poivrade aux baies rouges
9. quenelles de gibier sauce Madère canon Saulnier
10. bouchées à la reine au salmis de bécasse
11. salade tiède de palombe aux foies blonds et lardons
12. brochettes de gibier mêlé au lard fumé du Haut-Doubs

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

DE Brillat-Savarin À LA Nouvelle Cuisine

Auguste Escoffier (1846-1935), dans son Guide Culinaire (1903), rationalise les recettes de Carême et de la tradition pour les grandes brigades hôtelières du Carlton, du Savoy, du Ritz. Il code le faisan à la Souvaroff (qu'il dédie au prince russe Souvarov de la cour impériale, faisan farci de foie gras frais et de truffe noire, scellé en cocotte lutée à la pâte morte sous trois pouces de croûte, cuit au four 1 h 15), le perdreau Souvaroff (variante miniature), la bécasse à la Périgueux truffée et lutée, le salmis canon de gibier (carcasses rôties broyées et mijotées au vin rouge, sauce passée au chinois, gibier découpé et servi nappé), la sauce salmis comme dérivée canonique. Escoffier fixe la sauce diable (demi-glace + vinaigre + poivre de Cayenne + cornichons + estragon) qui accompagne le perdreau et la caille à la crapaudine grillés. Louis Saulnier, son disciple, complète dans Le Répertoire de la Cuisine (1914) la codification des préparations en cocotte et en croûte feuilletée — les pithiviers de bécasse, palombe, perdreau Saulnier sont la signature populaire des grandes maisons.

Brillat-Savarin — la première philosophie du gibier

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), magistrat de l'Ain et auteur de la Physiologie du Goût (1825), fut le premier à élever le gibier au rang de méditation gastronomique. Dans ses Méditations, il consacre des pages entières à la bécasse — qu'il appelle « la reine des chasses » —, au lièvre, au faisan, à la perdrix, et fixe la doctrine du faisandage maîtrisé : « Le gibier ne se mange pas frais ; il se mange après le moment où sa chair, ayant subi les premières altérations contrôlées, libère son fumet le plus profond. » Il décrit la bécasse rôtie sur canapé doré au beurre garni des intestins parfumés (le tiers sacré que les vrais chasseurs ne dédaignent jamais), le faisan mortifié huit jours en cave fraîche tête en bas, le râble de lièvre rôti rosé à cœur. Brillat-Savarin pose les bases philosophiques d'une cuisine du gibier qui exigera désormais de la patience, de l'attention au cycle des saisons, et le respect d'une chair qui n'est jamais celle de l'élevage.

Beauvilliers — la première codification républicaine

Antoine Beauvilliers (1754-1817), ancien officier de bouche du Comte de Provence (futur Louis Xviii), fonde en 1782 La Grande Taverne de Londres à Paris — premier grand restaurant parisien moderne — où le gibier figure en majesté à la carte d'automne. Dans son Art du Cuisinier (1814), Beauvilliers code le civet de lièvre au sang lié hors du feu (faute de quoi le sang grumelle), la sauce poivrade dérivée du fond brun de gibier au poivre concassé et au vinaigre, le faisan en cocotte aux choux verts braisés, le perdreau aux choux et au lard, le cuissot de chevreuil rôti à la sauce poivrade aux marrons. Beauvilliers inscrit le gibier dans la grande cuisine bourgeoise

française post-révolutionnaire — il en fait la signature de la table d'automne et d'hiver des nouvelles bourgeoisies parisienne et provinciale.

Carême — la codification aristocratique

Antonin Carême (1784-1833), dans son Art de la Cuisine Française au XIXe siècle (1833), élève le gibier au rang des grandes pièces de cérémonie de la Restauration et de la Monarchie de Juillet. Il code la sauce Grand Veneur (sauce poivrade enrichie de gelée de groseille et de crème fraîche, dérivée canonique propre au gros gibier rôti), le pithiviers de bécasse en croûte feuilletée doré au jaune d'œuf, le faisan en cocotte au foie gras et truffe (qu'Escoffier nommera plus tard à la Souvaroff), le perdreau en chartreuse aux choux et lard sur lit de lentilles vertes du Puy, le civet de lièvre lié au sang à la berrichonne, les médaillons de chevreuil aux poires pochées au vin rouge et baies de genièvre, le hachis parmentier de gibier d'automne. Carême fait de la sauce Grand Veneur la signature de la grande table de chasse — cuissot de chevreuil, cuissot de sanglier, selle de chevreuil aux airelles en sont les véhicules canoniques.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LES Huit Familles DE LA Cuisine Française DU Gibier

Le gibier à plumes le plus emblématique — faisan de chasse Phasianus colchicus faisandé 5 à 7 jours en cave fraîche tête en bas, plumes intactes — rôti aux marrons et raisins muscat, en cocotte aux choux verts braisés, à la Souvaroff codifiée par Escoffier en cocotte lutée à la pâte morte au foie gras frais et à la truffe noire du Périgord, en croûte de sel canon Robuchon, en salmis au fumet de carcasses, à l'alsacienne à la choucroute et lardons fumés du Haut-Doubs IGP, à la normande au cidre Pays d'Auge AOC et à la crème d'Isigny AOP, flambé au calvados aux pommes Reinette, suprêmes aux morilles à la crème, suprêmes à la sauce Périgueux truffée, en pithiviers feuilleté au foie gras canon Carême-Saulnier, émincé aux raisins de Smyrne, cuisses confites aux navets glacés.

Le lièvre et le lapin de garenne (Chap I)

Le gibier le plus aristocratique du grand répertoire — lièvre commun Lepus europaeus en deux écoles canoniques de la royale (Sénateur Couteaux 1898 sans foie gras ni truffe, vingt heures de cuisson, désossage par la peau, sauce au sang ; Périgord à la truffe et au foie gras Carême-Senderens), civet au sang Escoffier, civet à la berrichonne, râble rôti sauce poivrade, râble à la crème, pâté en croûte chaud à la périgourdine, cuisses confites au genièvre. Lapin de garenne Oryctolagus cuniculus sauvage au cidre brut bouché Pays d'Auge AOC, à la moutarde de Dijon, en gibelotte au vin blanc, civet ardennais au sang, aux pruneaux d'Agen IGP — chair plus parfumée et plus ferme que le lapin de clapier domestique (vi15), justifiant le double traitement par espèce.

Le faisan et l'art du faisandage (Chap II)

Les perdrix rouges et grises (Chap III)

Le gibier à plumes du milieu de chasse — perdreau Alectoris rufa (perdrix rouge) et Perdix perdix (perdrix grise) faisandé 4 à 5 jours, rôti sur canapé à la fine champagne canon des chasseurs, aux choux verts braisés à l'ardennaise, en chartreuse aux choux et lard codifiée par Carême, aux lentilles vertes du Puy AOP de l'Auvergne, en salmis canon Escoffier, à la crapaudine grillé sauce diable, farci aux truffes en cocotte, à la vigneronne aux raisins frais, à la catalane aux poivrons et tomate (école Reboul), aux pommes Reinette flambée au calvados, cuisses confites en hachis parmentier, au cassis et baies rouges. La Perdrix Vieille (de l'année antérieure) ne se rôtit jamais — elle se mijote au civet ou se passe en farce ; seul le Perdreau Jeune de l'année (juillet à octobre) se rôtit en majesté.

Les bécasses, cailles et petit gibier à plumes (Chap IV)

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi20-001. lièvre à la royale du Sénateur Couteaux 1898

1 h 30 de préparation (hors marinade) · 20 h de cuisson · 8 personnes

Ingrédients : 1 beau lièvre commun mâle adulte de 4 à 5 kg pris à la chasse à plomb fin (les plombs trop nombreux abîmeraient la chair), faisandé 5 jours en cave fraîche tête en bas, plumes — pardon, poils intacts, le sang réservé au moment de l'éviscération dans un bol vinaigré (1 cuillerée à soupe de vinaigre blanc d'alcool pour 100 ml de sang) ; pour la marinade crue : 2 bouteilles de vin rouge tannique de Cahors AOC ou de Madiran AOC, 1 carotte en mirepoix, 2 oignons piqués de 4 clous de girofle, 4 gousses d'ail rose de Lautrec IGP écrasées, 1 bouquet garni (thym, laurier, queue de persil), 12 baies de genièvre des Ardennes concassées, 8 grains de poivre noir concassés, 100 ml d'eau-de-vie de prunelle ou d'armagnac vieux ; 200 g de poitrine de porc demi-sel détaillée en lardons, 200 g de jambon cru du Sud-Ouest IGP en dés, 200 g de moelle de bœuf passée à l'eau froide vinaigrée, 4 échalotes grises hachées finement, 6 gousses d'ail rose de Lautrec hachées, 100 g de saindoux, gros sel de Guérande, poivre noir du moulin, 1 bouquet garni supplémentaire pour la cuisson.

Préparation : Procéder au Désossage par LA Peau la veille au matin : poser le lièvre dépouillé sur le dos, inciser au scalpel le long de la colonne vertébrale en prenant soin de ne pas percer la peau, dégager les côtes une à une et libérer les os de la colonne, des cuisses et des épaules en conservant scrupuleusement la Peau Intacte — cette technique du Sénateur Couteaux distingue la royale d'une simple daube et exige patience et soin. Réserver la chair désossée et la peau séparément. Préparer la Marinade Crue : mélanger le vin rouge de Cahors, la mirepoix de carotte, les oignons piqués, l'ail, le bouquet garni, les baies de genièvre concassées, le poivre concassé et l'eau-de-vie ; déposer la chair désossée dans une terrine en grès, couvrir entièrement de marinade, filmer et laisser Mariner 24 heures au frais en retournant trois fois. Le lendemain, égoutter la chair, réserver la marinade. Préparer la Farce en hachant grossièrement au couteau la chair de lièvre, les lardons de poitrine demi-sel, le jambon cru, la moelle de bœuf, les échalotes et l'ail haché — ne jamais passer au robot qui broierait la texture noble. Saler-poivrer la farce au gros sel de Guérande et au poivre noir, lier d'un demi-verre de marinade filtrée et égouttée. Étaler LA Peau DE Lièvre sur un linge humide, Garnir de la farce sur toute la longueur, Rouler en boudin serré et Ficeler soigneusement à la ficelle de cuisine en tours croisés réguliers. Faire fondre le saindoux dans une cocotte en fonte ovale, faire Saisir le rouleau de lièvre sur

toutes les faces 8 minutes jusqu'à coloration brun-acajou. Verser la marinade filtrée portée à ébullition (pour faire chuter l'acidité), ajouter le bouquet garni et un fond brun de gibier (vi02) si disponible pour mouiller à mi-hauteur. Couvrir d'un papier sulfurisé puis du couvercle, glisser au four 110 °C et laisser Cuire Vingt Heures en arrosant toutes les deux heures et en retournant le rouleau toutes les six heures. À la fin, sortir délicatement, réserver au chaud sous papier d'aluminium. Passer le jus au chinois fin, dégraisser, faire Réduire à feu vif quinze minutes jusqu'à consistance sirupeuse. Hors du feu, lier au Sang Réservé délayé dans un peu de vinaigre — fouetter doucement, ne Jamais faire bouillir après l'incorporation du sang qui grumellerait. Trancher le rouleau en Tronçons épais de 4 cm, dresser sur plat creux chaud, Napper de la sauce nappante.

Observations : Le lièvre à la royale du Sénateur Couteaux est un plat-monument de la cuisine française, codifié par Aristide Couteaux (1835-1906), sénateur du Poitou et grand chasseur, qui publia sa recette dans Le Temps le 29 novembre 1898. Couteaux refuse explicitement le foie gras et la truffe — distinction cardinale avec l'école dite « du Périgord » (vi20-002) qui les ajoute. Sa formule consacre trois règles : Désossage par LA Peau pour conserver la chair en rouleau et la peau en enveloppe noble, Vingt Heures DE Cuisson Lente à 110 °C dans la marinade portée à ébullition, et Liaison AU Sang hors du feu pour épaissir la sauce sans la colorer artificiellement. La règle du vin tannique de Cahors ou de Madiran est absolue — un Beaujolais ou un Côtes-du-Rhône léger ne tiendrait pas vingt heures de réduction. Servir avec une Purée DE Céleri-Rave OU UN Gratin Dauphinois et un Madiran Vieux ou un Cahors du même millésime que la marinade. Conservation : meilleur le lendemain — la sauce s'est encore liée et la chair s'est imprégnée.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi20-002. lièvre à la royale du Périgord à la truffe et au foie gras

2 h de préparation (hors marinade) · 18 h de cuisson · 8 personnes

Ingrédients : 1 beau lièvre commun mâle adulte de 4 à 5 kg, faisandé 5 jours en cave, sang réservé en bol vinaigré ; pour la marinade crue : 2 bouteilles de vin rouge de Cahors AOC ou de Madiran AOC vieux, 1 carotte en mirepoix, 2 oignons piqués, 4 gousses d'ail rose de Lautrec IGP, 1 bouquet garni, 12 baies de genièvre concassées, 100 ml de vieil armagnac AOC, 8 grains de poivre noir concassés ; pour la Farce Périgourdine : 200 g de Foie Gras Frais de canard du Sud-Ouest IGP, 60 g de truffe noire du Périgord AOP Tuber melanosporum hachée fin, 200 g de poitrine de porc demi-sel en lardons, 200 g de jambon cru du Sud-Ouest IGP en dés, 100 g de chair de lièvre des cuisses en plus, 4 échalotes grises hachées, 4 gousses d'ail rose hachées, 1 cuillerée à soupe de cognac fine champagne, gros sel de Guérande, poivre noir du moulin, muscade râpée, 100 g de saindoux, 1 jus de truffe en flacon Pebeyre.

Préparation : Procéder au Désossage par LA Peau la veille comme pour la royale Couteaux (vi20-001) — peau intacte conservée en linceul. Préparer la Marinade Crue au Cahors et à l'armagnac, faire mariner la chair désossée 24 heures en retournant trois fois. Le lendemain, égoutter la chair, réserver la marinade. Préparer la Farce Périgourdine en hachant grossièrement la chair désossée du lièvre, les lardons demi-sel, le jambon cru, la chair des cuisses supplémentaire, les échalotes et l'ail haché — saler-poivrer-muscader, ajouter le cognac et la moitié de la Truffe Noire Hachée et le jus de truffe. Découper le Foie Gras frais en escalopes de 1 cm d'épaisseur. Étaler LA Peau DE Lièvre sur un linge humide, dresser une couche de farce sur toute la longueur, déposer les escalopes de Foie Gras frais en ligne centrale par-dessus, parsemer du reste de Truffe Hachée, recouvrir d'une seconde couche de farce, Rouler en boudin serré, Ficeler soigneusement à la ficelle de cuisine en croisillons réguliers. Faire fondre le saindoux dans une cocotte en fonte ovale, faire Saisir le rouleau 8 minutes sur toutes les faces. Verser la marinade portée à ébullition pour chasser l'acidité, ajouter un fond brun de gibier au besoin. Couvrir d'un papier sulfurisé puis du couvercle, glisser au four 110 °C et laisser Cuire dix-Huit Heures en arrosant et en retournant régulièrement. Sortir, réserver au chaud. Passer le jus au chinois, dégraisser, faire Réduire quinze minutes. Hors du feu, lier au Sang Réservé délayé au

vinaigre — fouetter sans bouillir. Trancher en Tronçons de 4 cm, dresser, Napper de sauce et parsemer de quelques Lamelles DE Truffe Fraîche pour la finition.

Observations : Le lièvre à la royale du Périgord est la seconde école canonique du grand répertoire — celle qui enrichit la formule du foie gras frais du Sud-Ouest IGP et de la truffe noire du Périgord AOP, en hommage à la terre natale de Carême et à la tradition aristocratique française qui faisait du gibier le plat des rendez-vous de chasse seigneuriaux. La modernisation du plat doit beaucoup à Alain Senderens (Lucas Carton, Paris, années 1980) et à Paul Bocuse (La Cuisine du Marché 1976) qui en arrêtèrent la composition contemporaine. La distinction avec la royale Couteaux (vi20-001) est cardinale : Couteaux refuse explicitement foie gras et truffe pour conserver la pureté du goût de lièvre ; le Périgord les ajoute pour enrichir la sauce et la chair. Les deux écoles sont nobles — chaque maison française a sa préférence. La règle du vin de Cahors ou de Madiran et la liaison au sang hors du feu restent identiques. Servir avec une Purée DE Pommes DE Terre Ratte OU UN Gratin Dauphinois et un Madiran Vieux, un Cahors du même millésime que la marinade ou un Pauillac grand cru. Conservation : meilleur le lendemain réchauffé doucement.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi20-003. civet de lièvre canon Escoffier au sang

45 min de préparation (hors marinade) · 3 h de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1 beau lièvre commun de 3 à 4 kg coupé en morceaux par le boucher (cuisses entières, râble en deux tronçons, épaules détaillées, parures pour le fond), sang réservé au vinaigre comme pour la royale ; pour la marinade : 1 bouteille de Cahors AOC ou de Côtes-du-Rhône Villages, 1 carotte en mirepoix, 2 oignons hachés, 3 gousses d'ail rose de Lautrec IGP, 1 bouquet garni, 8 baies de genièvre concassées, 6 grains de poivre noir, 50 ml de cognac ; 200 g de poitrine de porc fumée IGP du Haut-Doubs en lardons, 250 g de petits oignons grelots glacés, 250 g de champignons de Paris en quartiers, 60 g de beurre AOP des Charentes-Poitou, 50 g de saindoux, 30 g de farine T55 pour singer, 1 cuillerée à soupe de gelée de groseille, 1 cuillerée à café de chocolat noir 70 % râpé, 1 fond brun de gibier (vi02) ou à défaut fond brun de veau corsé 300 ml, gros sel de Guérande, poivre noir du moulin.

Préparation : Mariner les morceaux de lièvre dans la marinade au Cahors froide 12 heures au frais, en retournant trois fois. Le lendemain, égoutter les morceaux, Essuyer soigneusement à l'aide d'un linge propre — l'humidité ferait Bouillir au lieu de Saisir. Réserver la marinade et les aromates. Faire fondre le saindoux dans une cocotte en fonte, faire Saisir les morceaux de lièvre 6 minutes sur toutes les faces jusqu'à coloration brun-acajou, retirer et réserver. Dans la même graisse, faire Dorer les lardons fumés 4 minutes, réserver. Faire revenir la mirepoix égouttée de la marinade 5 minutes, Singer de farine T55 en pluie fine, faire blondir 2 minutes. Mouiller avec la marinade entière et le fond brun chaud, porter à ébullition, Écumer soigneusement. Remettre les morceaux de lièvre, les lardons, ajouter le bouquet garni de la marinade, saler-poivrer. Couvrir et Mijoter à 90 °C très doux pendant 2 h 30, en remuant délicatement deux fois. Pendant la cuisson, faire Glacer les oignons grelots à brun à la française au beurre + sucre + sel, et Sauter les champignons en quartiers au beurre 5 minutes. Retirer les morceaux de lièvre cuits, réserver au chaud. Passer LA Sauce au chinois fin en pressant légèrement les aromates, dégraisser à la louche, faire Réduire à feu vif 10 minutes jusqu'à consistance nappante. Ajouter la Gelée DE Groseille et le Chocolat Noir râpé, fouetter pour incorporer. Hors du feu, lier au Sang Réservé délayé au vinaigre — fouetter sans jamais faire bouillir. Remettre les morceaux de

lièvre, les oignons grelots, les champignons et les lardons dans la sauce, Réchauffer deux minutes hors ébullition. Dresser sur plat creux chaud, Napper généreusement.

Observations : Le civet de lièvre canon Escoffier est la matrice des civets de gibier de la cuisine française — codifié par Auguste Escoffier dans Le Guide Culinaire (1903) sur la base des modèles de Beauvilliers (1814) et de Carême (1833). La règle de la Liaison AU Sang hors du feu est cardinale — elle distingue le civet de la simple daube, et tout grumeau dans la sauce signale une cuisson trop chaude au moment de l'incorporation. La règle des Trois Garnitures — petits Oignons Grelots glacés, Champignons de Paris en quartiers sautés, Lardons fumés du Haut-Doubs IGP — est codifiée par Escoffier comme la « garniture bourguignonne » du civet, transposée du bourguignon au lièvre. La gelée de groseille (1 c. à s. par litre) et le chocolat noir râpé (1 c. à c.) sont des secrets de chef qui équilibrent l'acidité du vin et donnent la profondeur brun-acajou à la sauce. Servir avec des Pâtes Fraîches À L'œuf (vi06), une Purée DE Pommes DE Terre Ratte ou des Gnocchi À LA Parisienne. Vin : un Cahors, un Madiran ou un Cornas du Rhône. Conservation : meilleur le lendemain.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Gibier de la Tradition » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi20**.