
Carpaccio de lièvre mijoté dans du vin chaud, crème de pomme

ingrédients

crème de pomme

5 pommes d'une variété ancienne
100 g de beurre

1 bouteille de vin rouge
250 ml de porto rouge
250 g d'eau
150 g de sucre
4 clous de girofle
4 gousses de cardamome
1 gousse de vanille
2 feuilles de laurier
1 orange (jus et zeste)
1 citron (jus et zeste)

3 râbles de lièvre, nettoyés
50 g de beurre

feuilles de céleri passées à la friture

préparation

crème de pomme

Pelez les pommes et placez-les avec le beurre dans un plat allant au four.

Posez du papier de cuisson sur les pommes et une assiette par-dessus, puis le couvercle.

Faites cuire pendant 30 minutes dans le four vapeur combi, position sous vide, à 85°C, jusqu'à ce que le tout soit bien moelleux.

Mixez dans le blender AEG jusqu'à l'obtention d'une texture de pommade et laissez refroidir.

Préparez un vin chaud bien corsé

Versez le vin rouge, le porto, l'eau, le sucre, les clous de girofle, le laurier, la cardamome, la vanille ainsi que le jus et le zeste de l'orange et du citron dans une grande casserole.

Portez à ébullition et laissez infuser jusqu'à l'obtention d'un vin chaud corsé. Laissez refroidir.

Levez et dénervéz les râbles de lièvre.

Placez les filets entiers dans un sachet sous vide.

Ajoutez le vin chaud jusqu'à ce que le sachet soit rempli aux 3/4 environ.

Mettez sous vide et faites cuire 6 à 8 minutes à 56°C, position sous vide.

Sortez la viande du sachet sous vide et achevez la cuisson dans du beurre.

Contrôlez la température à cœur : elle doit être d'environ 45°C.

Découpez les filets en carpaccio et disposez-les sur une assiette tiède Saupoudrez de poivre et de gros sel

Confectionnez des billes de crème de pomme et piquez-y des feuilles de céleri

Ajoutez encore quelques chips du commerce de toutes les couleurs

Une excellente manière de mariner et cuire simultanément.

Vous pouvez également faire cuire le lièvre à la poêle plutôt que sous vide.

Vous pouvez utiliser le jus de cuisson pour confectionner une sauce d'accompagnement.

Délicieux avec de la pomme, de la poire, du céleri-rave et des pommes de terre.