

Terrine de lièvre au foie gras, céleri et gelée de raisins. Champignons de la région, salade de salsifis et jus tranché au vieux xérès



Mathieu Bruno

Restaurant Là-Haut, Chardonne
Rue du Village, 21 1803 Chardonne



Après un apprentissage à Montreux à l'Eden au Lac, il a travaillé dans différents établissements entre Morges et Montreux (Chibrac, Denis Martin, Auberge de l'Onde, Petit Manoir). Ensuite il a repris le Paysan-Horloger aux Bois dans le Jura. Il a été élu découverte romande du Gault&Millau 2014 avec 14 points. Le 4 octobre dernier, il a ouvert son nouveau restaurant à Chardonne.

INGRÉDIENTS

Recette pour 1 terrine de 50 cm

:

- Cuisses de lièvre : 1,2 kg
- Vin rouge : 1,5 litres
- Cognac : 5 cl
- Garniture aromatique (C arottes, céleris, oignons, poireaux, feuilles de laurier, baies de genièvre)
- Escalopes de foie gras : 4 pièces d'environ 50 grammes
- Jus de raisin : 1 litre
- Agar agar : 5 + 5 grammes
- Gélatine : 5 + 3 feuilles de

PRÉPARATION

Mariner les cuisses de lièvre 24 heures avec le vin rouge, le cognac, et la garniture aromatique (carottes, céleris, oignons, poireaux, feuilles de laurier, baies de genièvre).

Egoutter les cuisses et la garniture séparément. Dans une cocotte en fonte, colorer à l'huile d'olive les cuisses assaisonnées puis les retirer et faire suer la garniture à son tour.

Mouiller avec la marinade et donner une ébullition.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Terrine de lièvre au foie gras, céleri et gelée de raisins. Champignons de la région, salade de salsifis et jus tranché au vieux xérès



3 grammes

- Céleris boules gros : 1 pièce
- Fond de veau : 1 dl
- Vinaigre de xérès
- Mélange de champignons, salsifis cuit et coupé en allumette
- Doucette et fleurs pour le décor

Ecumer, ajouter les cuisses de lièvre et cuire à couvert jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et se détache facilement (environ 2 heures).

Sortir les cuisses et filtrer la sauce. Faire réduire cette dernière jusqu'à environ 5 dl et rectifier l'assaisonnement. Ajouter 2,5 gr d'agar agar et faire bouillir encore trois minutes puis ajouter 3 feuilles de gélatine trempées et égouttées.

Effiloche la viande et mélanger avec la sauce. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire (sel, poivre, cognac). Garder la préparation à température ambiante si vous l'utilisez rapidement ou sinon la mettre au frigo et la tempérer lors du montage de la terrine.

Cuire les escalopes de foie gras (fraîches ou surgelées) à la poêle et les assaisonner. Les couper ensuite en deux dans le sens de la longueur et les disposer en ligne sur un papier sulfurisé. Rouler afin d'obtenir un tube de la grosseur d'une pièce de deux francs. Laisser durcir au frigo.

Pour la gelée, faite bouillir 3 minutes le jus de raisin avec l'agar agar et mixer. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et bien essorée. Couler cette gelée dans un cadre de la même longueur que le moule. Laisser prendre au frais et tailler des bandes de taille légèrement plus petites que votre moule.

Eplucher et couper de larges bandes de céleri à l'aide d'une trancheuse ou d'une mandoline. Les blanchir dans l'eau salée, les refroidir dans l'eau glacée et bien les sécher.

Pour le montage de la terrine :

Chemiser votre moule avec un papier cellophane et disposer ensuite les tranches de céleri sur toute la surface en prenant garde de laisser dépasser un bout de chaque côté pour pouvoir fermer la terrine une fois le montage terminé. Ajouter ensuite un fond d'effiloché de lièvre et lisser.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Terrine de lièvre au foie gras, céleri et gelée de raisins. Champignons de la région, salade de salsifis et jus tranché au vieux xérès



Ajouter le tube de foie gras et couvrir à niveau avec du lièvre et lisser. Ajouter la bande de gelée de raisin et recouvrir d'une fine couche de lièvre jusqu'en haut de la terrine.

Rabattre le céleri de chaque côté et mettre sous presse la terrine au frigo plusieurs heures.

Nous la servons avec quelques champignons poêlés, des salsifis et un jus de veau tranché au vieux xérès.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

