Rouleau de lièvre

Ingrédients

4

- 4 filets de lièvre
- 400 g de chou rouge émincé
- 100 g de farine de châtaigne
- 60 g de ras el hanout Bresc
- 1 l de lait
- 3 dl d'eau
- 1,5 dl de vinaigre
- 12 tr de poitrine fumée
- 4 tr de jambon cru, sec
- 1 œuf
- Huile d'olive
- Poivre et sel

Produits Bresc utilisés

Bresc Ras el hanout
Mélange d'épices 450g

Méthode de préparation

Mélanger le lait avec 20 grammes de ras el hanout et le jambon. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Tamiser et saler. En faire une mousse à l'aide du mixeur plongeur. Porter à ébullition 2,5 décilitres d'eau et le vinaigre. Mélanger avec le ras el hanout restant et verser sur le chou rouge, laisser mariner. Disposer trois tranches de poitrine fumée en tuile, poser le filet de lièvre dessus puis replier légèrement l'extrémité. Cuire le rouleau de tous les côtés. Cuire au four à 160 à une température de 58 à cœur. Mélanger l'œuf, la farine de châtaigne, 0,5 dl d'eau et un filet d'huile d'olive dans le robot culinaire. Saler. Faire cuire des blinis avec cette pâte. Disposer le rouleau sur une assiette, dresser avec le chou rouge et les blinis, et garnir avec la mousse.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000