



Confit de lièvre à la royale, pain d'épices et jus corsé



Crédit photo de la recette de Une : Luc Olivier

Pour bien démarrer la rentrée, The Forest Time a invité Cyrille Zen, chef réputé de notre beau territoire.

Toque d'Auvergne avec un parcours jalonné d'étoile et de récompenses, Cyrille Zen nous offre sa vision du Lièvre à la Royale pour notre plus grand plaisir. *Après l'ombre d'Auvergne, joyau de nos rivières, concocté par Francis Delmas*, place au fruit de la chasse avec la savoureuse recette de Cyrille Zen!

CONFIT DE LIÈVRE À LA ROYALE, PAIN D'ÉPICES ET JUS CORSÉ

POUR 4 PERSONNES

Préparation: 2 heures

Cuisson: 7 h

INGRÉDIENTS

La terrine de foie gras

- > Trois jours avant la réalisation du plat, préparez votre marinade en mélangeant l'oignon épluché, la carotte pelée et coupée en rondelles, le miel, la gelée de groseilles, le vin rouge, le fond de veau, le mélange cinq baies, le bouquet garni, les baies de genièvre, le gros sel et les fèves de tonka.
- > Incorporez les cuisses de lièvres à la marinade et laissez reposer pendant 72 heures. À l'issue du temps d'attente, récupérez les cuisses de lièvres à l'aide d'une écumoire. Filtrez la marinade. Préchauffez votre four à 180°C/thermostat 6.
- > Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et le beurre, puis dorez les cuisses de lièvres. Singez : saupoudrez de farine, mouillez avec la marinade. Mettez au four, laissez cuire à couvert pendant 4 à 5 heures.



Le lièvre à la royale

Pour la recette du pain d'épices :

Dans une casserole, faites tiédir le lait avec le beurre et le miel. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre semoule, le sucre muscovado, le mélange pour pain d'épices et le bicarbonate de soude. Versez peu à peu le lait tiède sur la préparation et fouettez vigoureusement pour éviter les grumeaux. Beurrez un moule à cake et garnissez-le de l'appareil à pain d'épices. Laissez reposer pendant heure. Préchauffez le four à 170°C/thermostat 5/6. À l'issue du temps de repos de la pâte, enfournez pendant 1 heure. À la sortie du four, démoulez quand le pain d'épices est encore tiède. Laissez refroidir à

température ambiante sur une grille.

- > Préchauffez votre four à 120°C/thermostat 4. Récupérez les cuisses de lièvres à l'aide d'une écumoire. Émiettez-les en veillant à bien extraire les résidus d'os. Détaillez le foie gras et le pain d'épices en brunoise. Passez la sauce de cuisson des cuisses de lièvres au chinois, faites-la réduire d'un tiers dans une casserole.
- > Mettez, dans une cocotte allant au four, la brunoise de foie gras et de pain d'épices et les miettes de cuisses de lièvres.
- > Mouillez avec la sauce réduite, laissez confire à couvert au four pendant 1 heure. Vérifiez la cuisson et mouillez régulièrement.
- > Faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'un sirop. Vérifiez l'assaisonnement.

Le crémeux de potimarron

- > Pelez et détaillez le potimarron en mirepoix. Épluchez et ciselez l'oignon. Dans une poêle, faites suer la mirepoix de potimarron avec l'oignon et les châtaignes.
- > Mouillez avec le lait. Ajoutez le thym, la marjolaine, assaisonnez.
- > Faites réduire à feu doux jusqu'à totale évaporation du lait. Mixez.
- > Laissez refroidir puis mettez dans une poche à douille.

Le dressage

- > Au centre de chaque assiette, disposez trois cercles à entremets de petit diamètre garnis de confit de lièvre. À l'aide de la poche à douille, déposez des points de crémeux de potimarron. Ajoutez quelques points de sauce autour.

Le ragoût de lièvre

- 4 cuisses de lièvres
- 1 oignon - 1 carotte
- 1 cuillerée à soupe de miel
- 1 cuillerée à soupe de gelée de groselle
- 70 centilitres de vin rouge
- 50 centilitres de fond de veau
- 1 cuillerée à café de mélange cinq baies
- 1 bouquet garni
- 2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
- 20 gr. de beurre
- 4 baies de genièvre
- 10 gr. de gros sel
- 30 gr. de farine
- 1 pincée de fèves de tonka râpées

Le lièvre à la royale

- 100 gr. de pain d'épices
- 200 gr. de foie gras
- Sel - Poivre du moulin

Le crémeux de potimarron

- 180 gr. de potimarron
- 1 oignon
- 45 gr. de châtaignes cuites et pelées
- 20 centilitres de lait
- 1 branche de thym
- 1 branche de marjolaine
- Sel - Poivre

Le pain d'épices

- 100 gr. de beurre
- + 10 gr. pour le moule
- 510 gr. de farine
- 30 centilitres de lait
- 100 gr. de sucre semoule
- 80 gr. de sucre muscovado
- 4 gr. de bicarbonate de soude
- 160 gr. de miel
- 12 gr. de mélange pour pain d'épices



INTERVIEW DU CHEF

Quel est votre rapport à la nature et à la forêt en particulier?

Un chef passe la plupart de son temps dans sa cuisine et il lui reste peu de temps pour les loisirs. Malgré tout, une promenade en forêt permet de se changer les idées, de décompresser. J'aime ramasser les champignons. La forêt m'a toujours entouré.

Des souvenirs, des réminiscences à l'évocation de la forêt?

Je garderai toute ma vie en moi l'odeur des sous-bois lorsque l'on se promène en septembre/octobre. L'odeur des champignons, des cèpes par exemple est très prégnante. La forêt a toujours fait partie de mon paysage et influence forcément ma cuisine.

Cuisinez-vous beaucoup les champignons?

Oui énormément : les cèpes, girolles, morilles..... Dans les bois des alentours, en avril/mai, je ramasse aussi beaucoup l'ail des ours qui est également un produit de la forêt. Il n'y a pas que des champignons!

J'utilise énormément l'ail des ours au printemps pour mes émulsions, pestos, beurre blanc et autres oeufs brouillés. J'aime son arôme beaucoup moins fort que l'ail classique.

Etes-vous pêcheur/chasseur?

Non pas du tout. Mais cela ne m'empêche pas de cuisiner le gibier! En revanche, j'ai de très beaux souvenirs liés à la pêche avec ma mère. Ma maman adore la pêche et je l'ai énormément accompagnée au bord des rivières et lacs du Puy-de-Dôme. Etant natif de Parent, l'Allier m'a accompagné toute mon enfance.

Cuisinez-vous souvent le gibier?

J'ai toujours apprécié le gibier et je le cuisine à la saison : octobre/novembre/décembre. Le lièvre, le chevreuil, le sanglier...je les prépare beaucoup en terrines ou pâtés en croûte. Le dos, je le prépare en pavés. J'aime préparer le gibier de façon traditionnelle, à base de recettes de nos grand-mères. Les clients l'apprécient beaucoup.

Le gibier est plus apprécié par les femmes ou par les hommes?

Je dirais davantage les hommes mais il n'y a pas de règle. J'aime cuisiner la viande fraîche et non faisandée. Comme on n'a pas le droit d'acheter aux chasseurs le produit de leurs sorties, je me fournis le plus local possible d'une viande d'une grande fraîcheur.

Pourquoi cette recette de lièvre à la Royale?

C'est une recette qui demande du temps : elle confit 72h, lentement, à basse température pour aboutir à une viande éfilochée. On maîtrise la cuisson pour confir notamment les bas morceaux. En cuisant longtemps, la viande prend un côté sirupeux avec un jus très corsé. Les rables sont en revanche servis rosés. C'est ce contraste qui est intéressant.

Le plus de la recette

Le goût très affirmé et le visuel très graphique.

J'ai créé une recette différente du lièvre à la Royale classique en gardant toutefois le goût du lièvre.

“

L'idée est de préparer le lièvre en deux cuissons et ainsi de surprendre le client!