**Filet de lièvre à la sauce au Glühwein**

**noix de muscade
huile d'olive en spray
miel
fond de gibier
amidon
sucre
œufs
graines de pavot
persil**

***Autres ingrédients:***

**filets de lièvre
beurre
pâte feuilletée
chicons
beurre
crème
oignons frits séchés
sel et poivre**

***Pour la marinade*:**

**vin rouge
porto rouge
oranges
clous de girofle
baies de genièvre
myrtilles
cannelle en poudre
cardamome en poudre
laurier
sauge
thym
romarin**

Composez un bouquet d'herbes avec des brins de thym, de romarin, de sauge et de feuilles de laurier. Gardez la moitié des myrtilles à part. Mettez le reste, le bouquet d'herbes et tous les autres ingrédients de la marinade dans une cocotte. Placez-y les filets de lièvre prêts à être poêlés et laissez-les mariner pendant une demi-heure. Ensuite, sortez-les, épongez-les avec du papier absorbant et mettez-les à couvert pendant un certain temps.

Versez une quantité égale de fond de gibier dans la cocotte. Portez à ébullition et laissez réduire pour obtenir un vin chaud épicé.

Assaisonnez les filets de lièvre avec du sel et du poivre et faites-les dorer sur tout le pourtour dans une poêle avec du beurre mousseux.

Baissez le feu sous la cocotte contenant la sauce, placez-y les filets bien dorés et laissez mijoter pendant 15 minutes. Vérifiez ensuite la cuisson. La viande doit être rosé à point, mais pas sanguinolente.

Retirez la viande de la sauce, placez les filets sur un plat et réservez à couvert. Passez la sauce au tamis, assaisonnez de sel, de poivre et de miel. Portez à ébullition et réduisez d'un tiers. Liez la sauce avec de la farine fluide dissoute dans de l'eau ou un liant similaire.

**Bouchées à la reine de pâte feuilletée.** Prenez des emporte-pièces rectangulaires et graissez leur intérieur avec de l'huile d'olive en spray. Découpez de longues bandes dans une feuille de pâte feuilletée et recouvrez-en l'intérieur des emporte-pièces, mais seulement trois côtés sur quatre. Placez les emporte-pièces garnis sur une autre feuille de pâte feuilletée et appuyez dessus de manière à ce qu'une plaque inférieure s’adhère aux carrés.

Placez les bouchées à la reine sur une grille recouverte de papier sulfurisé. Mettez-la dans un four préchauffé à 200°C et faites-la cuire pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les bouchées à la reine soient dorées. Vous pouvez découper des petits sapins de Noël dans les restes de pâte feuilletée et les faire cuire avec les bouchées à la reine. Badigeonnez-les d'œuf battu et saupoudrez-les de graines de pavot.

**La crème de chicon.** Choisissez de petites tiges de chicon, coupez le cœur à la base et coupez-les en deux, d'abord dans le sens de la longueur, puis dans le sens de la largeur. Faites revenir les chicons émincés dans une poêle avec du beurre frémissant jusqu'à ce que les feuilles soient bien dorées.

Ajoutez une bouteille de crème culinaire. Ajoutez une poignée d'oignons frits séchés. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Faites réduire encore jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux.

**Confiture de myrtilles**. Portez à ébullition les myrtilles confites avec un peu d'eau et quelques cuillères à soupe de sucre fin. Réduisez en une masse sirupeuse qui n'est pas trop épaisse. La forme des myrtilles doit rester visible dans le résultat.

**Dans l'assiette**. Déposez un filet de lièvre prédécoupé sur chaque assiette. Garnissez de quelques louches de sauce au vin chaud. Décorez avec quelques sapins. Ajoutez une bouchée à la reine et remplissez-le de chicorée préparée. Complétez avec une touffe de persil. Déposez quelques cuillères à soupe de confiture de myrtilles sur les assiettes.

A servir avec des pommes de terre hasselbach, des croquettes ou toute autre préparation à base de pommes de terre de votre choix.