

## Christophe Rod

### Cannelloni de lièvre à la royale

#### Ingrédients

- 2 cuisses de lièvre
- Vin rouge
- 6 échalotes
- 1 tête d'ail
- 200 gr de lard de dos
- 100gr de foie gras
- 4 baies de genièvre
- 1 feuille de laurier

#### Pour la pâte

- 330 gr de farine blanche
- 9 jaunes d'oeuf
- une prise de sel
- une pointe de couteau de safran
- Une cuillère à café d'eau

#### Préparation

Disposer les cuisses dans une casserole, les recouvrir largement de vin rouge y ajouter les échalotes, l'ail épluché, les 4 baies de genièvre et la feuille de laurier, salé poivré.

Recouvrir le tout d'un couvercle le plus étanche possible.

Mettre au four à 100° pendant 8 heures.

A la sortie du four laisser refroidir et effeuiller le lièvre.

Mixer tout ce qui reste dans le jus et le remettre dans le jus.

Employer ce jus pour nourrir l'effeuillée de lièvre à feu doux (Pas besoin de tous mettre le jus).

Rectifier l'assaisonnement.

Laisser refroidir le tout.

#### Pour la pâte

Bien mélanger le tout et laissez reposer 30 min au frigo emballer dans une feuille de film et retravailler la pâte.

L'abaisser laminoir 2 (une petite familiale fait très bien l'affaire)

Cuire les bandes de pâtes à l'eau bien salée.



Auberge de Lavaux, La Conversion  
Rte du Landar 97 1093 La Conversion