**Ragoût de dos de lièvre**

**Laurier
noix de muscade
thym
marjolaine
graines de moutarde
moutarde forte
graisse de canard
poivre et sel
frites de légumes
crème épaisse
persil**

**Oignons
carottes
ail
jambon à l'os
filet de dos de lièvre
fond de gibier
vin rouge
fond de gibier
baies de genévrier
clous de girofle**

**Le ragout**. Coupez les filets de lièvre en petits morceaux. Coupez l'oignon, l'ail et la carotte en fines brunoises. Coupez le jambon cuit à l'os en cubes d'un demi-centimètre.

Faites frire les cubes de jambon jusqu'à ce qu'ils soient croustillants dans une poêle antiadhésive sèche, en les remuant constamment. Mettez de côté.

Faites revenir les légumes, l'oignon, l'ail et la carotte dans une cuillère à soupe de graisse de canard jusqu'à ce que l'oignon devienne vitreux. Ajoutez ensuite le râble de lièvre et faites sauter jusqu'à ce que la viande soit saisie de tous côtés.

Ajoutez maintenant des quantités égales de vin rouge et de fond de gibier selon vos besoins. La viande ne doit pas nager ! Assaisonnez avec le poivre, le sel, la noix de muscade, le thym, la marjolaine, les clous de girofle et les baies de genièvre écrasées. Ajoutez également quelques feuilles de laurier. Mélangez avec quelques cuillères à soupe de concentré de tomates, une cuillère à soupe ou plus de moutarde forte et une cuillère à café de graines de moutarde.

Laissez mijoter sans couvercle pendant au moins une heure à feu doux, jusqu'à ce que la majeure partie de l'humidité se soit évaporée. Mélangez avec le jambon en dés.

Servir avec des frites de légumes croustillantes, du céleri-rave et de la patate douce. Terminez avec une cuillerée de crème épaisse et un brin de persil.