**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.