**Râble de lièvre au confit de figues**

**champignons  
beurre  
huile d'olive  
crème  
poudre de truffe  
jus de truffe  
poudre d' oignon  
poudre d’ ail  
noix de muscade  
œuf  
persil  
sel et poivre**

**filets de lièvre  
figues fraîches  
vinaigre balsamique rouge  
porto rouge  
vin rouge  
sucre de canne roux  
bouillon de gibier  
gelée de groseilles  
chocolat  
amidon de maïs  
pommes de terre**

**Purée de pommes de terre à la truffe**. Préparez une purée classique avec des pommes de terre bouillies, du beurre, de la crème, de la noix de muscade, du poivre et du sel. Assaisonnez avec de la poudre d'oignon, de la poudre d'ail, de la poudre de truffe et des copeaux de truffe hachés.

**Sauce au porto**. Portez à ébullition des quantités égales de fond de gibier et de porto rouge. Ajoutez une cuillère à soupe de gelée de groseille et une demi-barre de chocolat noir. Laissez réduire la sauce quelques instants, puis épaississez-la avec de la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau.

**Confit de figues**. Retirez le pédoncule et le fond des figues. Hachez-les finement et portez-les à ébullition avec un fond de vin rouge, un verre de porto rouge et un généreux trait de balsamique rouge. Mélangez à volonté avec quelques cuillères à soupe de sucre de canne. Passez au mixeur à main et réduisez en purée. Laissez cette purée s'évaporer pendant encore 15 minutes ou un peu plus à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne un confit sirupeux.

**Le dos de lièvre**. Placez les filets de dos de lièvre sur un plan de travail, recouvrez-les d'une couche de papier sulfurisé et aplatissez-les à l'aide d'un maillet à viande. Pour chaque filet, prenez un grand anneau et un plus petit. Badigeonnez les anneaux d'huile d'olive et enfoncez-y la viande comme indiqué sur la photo.

Faites frire les anneaux pendant quatre minutes de chaque côté et à couvert dans une poêle antiadhésive chaude. Laissez-les ensuite couvertes et hors du feu pendant quelques minutes supplémentaires.

**Dans l'assiette**. Décortiquez les filets de lièvre qui garderont parfaitement leur forme ronde. Garnissez-les de quelques cuillères à soupe de figues confites et terminez par une touffe de persil. Versez la sauce au porto autour et complétez l'assiette avec une cuillère de champignons bruns sautés à l'huile d'olive et une quenelle de purée de truffes.