



THÉMA

LIÈVRE À LA ROYALE, NAVETS, ÉPINE-VINETTE

Par Christophe Hay (La Maison d'à Côté, Montlivault)



© Julie Limont

Le lièvre à la royale, fleuron de la gastronomie française, est au cuisinier amateur ce que l'Everest est à l'alpiniste : un Graal. Il en faut des essais et des heures d'entraînement pour réussir ce plat tombé en désuétude ces dernières années, mais de nouveau sous les projecteurs. Pour preuve, il existe même un championnat du monde qui se déroule à l'automne pendant les Journées gastronomiques de Sologne à Romorantin. Malheureusement, ce concours n'est réservé qu'aux professionnels. Et si *Fou de Cuisine* organisait ce même championnat, mais pour les amateurs ? On prend les devants en vous offrant la recette du chef Christophe Hay, pour que vous puissiez vous entraîner. Mais son lièvre à la royale, il est façon sénateur Couteaux ou façon Antonin Carême ? Les deux mon général, parce que Christophe est un homme généreux qui ne veut sans doute pas prendre parti pour l'un ou l'autre. En revanche, il prouve par sa recette que le lièvre à la royale n'appelle pas forcément des vins lourds et épais à l'instar de certains écrits, où l'on ne jure que par le cahors et le madiran. Christophe, en bon défenseur de son terroir du Loir-et-Cher, a opté pour le cheverny...