



LIÈVRE RÔTI

Vêtir le lièvre de la crépine. Le fixer solidement sur la broche.

Peler l'oignon; le couper en rouelles qu'on fera revenir à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient transparentes, avant de les mettre dans la lèchefrite.

Faire rôtir le lièvre une demi-heure ou davantage si vous l'aimez bien cuit.

Déglicer la lèchefrite avec le mélange de vin, verjus et vinaigre. La crépine ayant lâché beaucoup de graisse, dégraisser la sauce, en verser un peu sur le lièvre, et servir le reste en saucière.

COMMENTAIRE

La chair de lièvre était considérée comme « sèche » et « mélancolique » plus que celle de tout « autres sauvagines », de sorte qu'Aldebrandin la déconseillait aux gens « de complexion sèche et maigre, pour ce qu'elle nourrit peu et malheureusement¹² ». Comme d'autres médecins, il lui préférait la chair du lapin, « plus tempérée ». Gaston Phébus, comte de Foix et grand chasseur, pensait aussi que « la chair du lapin est meilleure et plus saine que celle du lièvre, car celle du lièvre est mélancolique et sèche¹³ ».

Malgré ces jugements unanimement défavorables, le lièvre était un familier des bonnes tables, et, qui pis est, on l'y servait souvent rôti — préparation qui était censée l'assécher encore davantage. On lit d'ailleurs dans Les Enseignements « Nul lièvre n'est bon en rost, fors en esté¹⁴ ». Cette indication saisonnière semble à première vue un autre paradoxe, puisqu'un temps chaud et sec paraît appeler des cuissons humectantes. C'était pourtant un principe admis que « la chair rostie vaut mieux en Esté qu'en Hyver, au souper qu'au disner, la bouillie au contraire¹⁵ ».

**Chasse au lièvre, Ovide moralisé,
XIV^e siècle, bibliothèque municipale,
Rouen.**