



## Du Gibier avec Château Saint Geniès

---

Préparation : 45 min - Cuisson : 30 min

### **Ingrédients** (pour 2 personnes) :

- 350 grammes de filets de lièvre
- 150 grammes de petits oignons
- 1 tasse à café de bouillon de volaille
- 1 tasse à café de vin rouge
- 200 grammes de raisins rouges
- 1 cuillère à café de vinaigre de framboise
- 3 brins de thym
- beurre, sel, poivre

### **Préparation** :

Peler les oignons. Dans une poêle, faire revenir les oignons avec un peu de beurre, poivre et sel. Quand ils commencent à dorer, ajouter le bouillon de volaille et le vin, puis continuer la cuisson pendant 10 min, à feu vif.

Transvaser les oignons et le jus dans une petite casserole, et maintenir au chaud.

Dans la même poêle, rajouter du beurre, et faire revenir les filets salés et poivrés, sur feu moyen.

Ajouter ensuite les raisins (je les ai laissé sur la grappe, c'est plus joli pour la présentation), et continuer la cuisson pendant 10 min.

Pendant ce temps, ajouter le vinaigre et le thym dans le jus des oignons.

Servir dans des assiettes préchauffées : les filets, les raisins et les oignons.