

Civet à toute vitesse

Lors qu´on sera très pressé, voici une manière de confectionner un civet de lièvre que je recommande! Dépecez le lièvre comme pour le civet ordinaire ; mettez le dans une casserole, ou un chaudron avec son sang et son foie écrasé! Une demi-livre de poitrine de porc (coupée en morceaux) ; une vingtaine de petits oignons (un peu de sel et poivre) ; un litre et demi de vin rouge. Fait´ bouillir à tout´ vitesse, fait´ bouillir à tout´ vitesse. Au bout de quinze minutes environ, lorsque la sauce est réduite de moitié, approchez un papier enflammé, de manière à mettre le feu au ragoût. Lorsqu´il sera éteint, liez la sauce avec une demi-livre de beurre manié de farine... Servez.

Texte d´Émile Dumont

Musique de Leonard Bernstein (1918-1990), " Civet à toute vitesse ", extrait de La Bonne Cuisine, no. 4.