



ASSOCIATION DE CHASSE



Beaucoup de changement dans l'administration de l'**Association Communale de Chasse Agrée**. Après quelques remises en cause, élection d'un nouveau président entouré d'une bonne équipe.

Notre association a compté pour cette saison quinze chasseurs.

De nombreuses parties de chasse furent au rendez-vous et se sont déroulées de manière très satisfaisante. Comme toujours, nous partageons nos bois, nos terres avec tous ceux qui aiment et protègent la nature. Nous veillons à ce qu'une bonne collaboration existe entre tous les utilisateurs de la forêt.

Pour la sécurité et l'agrément de tous, nous avons, comme depuis de nombreuses années, effectué le nettoyage des tranchées dans la forêt communale.

Tous les membres de l'ACCA de **Villers Le Sec** se joignent à moi pour vous souhaiter une excellente année 2025 !

Le Président : Didier JAGGI



Suggestion du chef

Recette de civet de lièvre

Ingrédients : 150 g de lardons fumés, 1 lièvre, 1cc de vinaigre de Vin, 1bouquet garni, 200gr d'oignon, 10 cl de cognac, 1 l de vin rouge, 2 cs d'huile végétale, 1 carotte, 3 brins de persil, 2 gousses d'ail, 2 clous de girofle, 1 cs de poivre noir en grains, 30 g de beurre, 2 cs de farine de blé, 10 cl de crème fraîche liquide, sel-poivre du moulin

Préparation de la marinade

Pelez et émincez la carotte et les oignons. Pelez et écrasez légèrement l'ail. Mettez les morceaux de lièvre dans un plat creux. Arrosez avec le vin et le cognac. Ajoutez l'huile, la carotte, le persil, les oignons, le bouquet garni, l'ail, les clous de girofles et le poivre en grain. Mélangez bien pour enrober les morceaux. Mettez un film alimentaire et laissez mariner 12h au réfrigérateur.

Retirez les morceaux de lièvre de la marinade. Farinez-les.

Cuisson

Versez la marinade dans une casserole et faites bouillir 10 minutes.

Dans une cocotte en fonte, faites revenir les lardons dans une cocotte. Ajoutez le beurre.

Une fois fondu, mettez les morceaux de lièvre à dorer. Mouillez avec la marinade, salez et laissez mijoter deux heures à feu doux. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Passez le sang et le foie au mixeur. Ajoutez la crème fraîche.

Finitions et dressage

Au terme de la cuisson, retirez les morceaux de viande. Réservez au chaud. Retirez le bouquet garni. Incorporez délicatement le mélange précédent au jus de cuisson tout en fouettant. Attention cela ne doit pas bouillir. Salez et poivrez.

Une fois la sauce épaissie, passez la au chinois. Remettez-la dans la cocotte avec les morceaux de lièvre.

Servez accompagné de purée de pommes de terre et de morilles.

PS : La recette devra être validée officiellement. Pascal, notre employé communal, se dévoue pour être le goûteur suppléant en cas d'absence du Maire qui tient à comparer les talents culinaires de chacun sur ce plat.



Bonne dégustation ...



Suggestion de présentation ...