

épaule de sanglier marinée selon Bocuse, cuisinée selon Marmiton et Obélix!



Sources :

marinade : "La cuisine du marché" de Paul Bocuse

sauce et cuisson : Marmiton, [cuissot de sanglier d'Obélix](#)

marinade : de 1 jour mini à 4 jours maxi

Le jour J : environ 1h pour moi, se reporter à la recette de Marmiton.

marinade :

1 pincée de sel

3 échalotes en rondelles minces

1 gros oignon en rondelles minces

une carotte moyenne en rondelles fines

quelques branches de persil

1 branche de thym

1/2 feuille de laurier

poivre du moulin

300ml de vin blanc (j'ai mis du Noailly Prat)

4 csoupe vinaigre (j'ai pris du vinaigre de vin rouge)

4 csoupe huile d'olive

cuisson et sauce :

1 cuissot de sanglier de 2,5 kg et sa marinade au vin blanc

250 g de lard de poitrine 1/2 sel coupé en morceaux (j'ai mis 1 belle tranche coupée en lardons)

15 cl de Madère (remplacé par du porto)

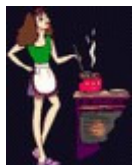
50 g de pignons

50 g de raisins de Corinthe (pour moi 25g raisins secs + 25g cranberries séchées)

1 cuillère à soupe de fécule

un peu d'huile neutre

30g de beurre





sel poivre

Purée de pommes de terre et cranberry sauce/gelée de canneberges pour servir

On commence par réaliser la marinade en mélangeant tous les ingrédients, et on fait mariner la pièce de sanglier dedans au moins 24h et au plus 4 jours en la retournant régulièrement (2 fois par jour).

Le jour J, on égoutte la pièce de sanglier mais on ne jette ni la marinade, ni les légumes et aromates qui la composent.

Préchauffer le four à 200°C.

Faire dorer les lardons avec un peu d'huile neutre dans une cocotte. Quand les lardons sont bien dorés, les retirer et mettre la viande à sa place. La faire dorer sur toutes ses faces. Quand toutes les faces sont dorées, verser toute la marinade (liquide + légumes et aromates!) qui doit venir à la moitié de la hauteur de la viande.

Couvrir et enfourner pendant 1h en retournant fréquemment la viande. Attention avec de temps de cuisson! Il dépend du morceau (épaule ou cuissot) et de sa taille.

Pendant que ça cuit : Faire chauffer les raisins et les cranberries séchées dans le porto et les laisser gonfler. Délayer la fécule avec 2 cuillères à soupe d'eau froide. Faire griller les pignons dans une poêle anti adhésive sans matière grasse en remuant sans cesse.

Lorsque la viande est cuite, verser le jus de cuisson dans une casserole et conserver la viande au chaud. Faire évaporer jusqu'à ce qu'il ne reste que la moitié du liquide.

Couper le beurre en morceaux. Passer la sauce au chinois au dessus d'une autre casserole. Ajouter le poivre, les raisins et les cranberries avec le porto, les pignons et la fécule. Remuer à feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe. Sortir du feu, ajouter les morceaux de beurre en fouettant rapidement. Servir aussitôt le sanglier avec la sauce, la « cranberry sauce » et une purée de pomme de terre.

