

Sauté de sanglier au genièvre et pain d'épices



Préparation 30 mn

Cuisson 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg d'épaule de sanglier
150 g de pain d'épices (voir conseils)
1 oignon
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 c à s de baies de genièvre
1 bouquet garni
25 cl de bière
2 c à s de fond de veau déshydraté
60 g de beurre
4 c à s d'huile
Persil et ciboulette pour le décor
Sel et poivre du moulin

Détailler l'épaule de sanglier en cubes de 3-4 cm. Peler et émincer l'oignon et les échalotes, hacher l'ail pelé et écraser les baies de genièvre avec le plat d'un gros couteau.

Dans une cocotte chauffer l'huile à feu vif et y dorer les cubes de viande, puis les retirer et les remplacer par l'oignon et les échalotes. Les faire suer 3 mn et ajouter l'ail haché et les baies de genièvre. Remettre la viande avec le jus qu'elle a rendu et ajouter la bière, le fond de veau, le bouquet garni, sel et poivre. Porter à frémissement et couvrir la cocotte. Laisser mijoter 1 h à 1 h 30 (à adapter suivant la tendreté de la viande à la cuisson).

Quand le sanglier est cuit retirer les morceaux de la cocotte et les réserver au chaud. Faire bouillir le jus de cuisson 15 mn (il doit réduire de moitié).

Émietter le pain d'épices dans la cocotte et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu (voir conseils). Filtrer la sauce et hors du feu incorporer 30 g de beurre en fouettant vivement. Rectifier l'assaisonnement. Réchauffer le sanglier dans la sauce et servir avec des pommes de terre ou des pâtes en parsemant de persil et ciboulette.

Conseils :

Je vous conseille de doser la quantité du pain d'épices en ne le mettant que petit à petit dans la sauce pour obtenir une sauce qui vous convienne. Vous pouvez faire des petits dés et le faire dorer au beurre pendant 1 à 2 mn en remuant puis en parsemer le plat ou l'assiette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>

.