

## 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>

.