

Côtelettes de sanglier, sauce poivrade et purée de légumineuses d'après Paul Bocuse



adapté de "La Cuisine du Marché" de Paul Bocuse, "côtelettes de chevreuil aux lentilles"

La purée de légumineuses se commence la veille par le trempage

Pour la purée de légumineuses, faire tremper toute une nuit une bonne poignée par personne de mélange de haricots secs blancs et rouges, lentilles marron et corail, pois chiches, pois cassés, fèves, bref ce qui vous passera sous la main. J'ai pris un mélange bio tout prêt. **Le lendemain**, égoutter, mettre à l'eau froide non salée, ajoutez une feuille de laurier et un oignon entier juste pelé, porter à ébullition, compter 10 minutes, saler, et finir la cuisson encore environ 45 minutes, goûter que ça soit bien fondant. Égoutter, jeter oignon et laurier, mixer au blender avec environ 2 csoupe de crème, ajuster à la consistance désirée à l'aide de bouillon de volaille. Goûter, rectifier l'assaisonnement.

La sauce poivrade se commence environ 3h30 avant le repas.

adaptée du livre de Paul Bocuse, "La Cuisine du Marché"

1 carotte
2 oignons moyens
1 tige de céleri branche
une noix de beurre
1/2 litre de marinade du gibier (remplacé par 1/2 l d'un bon vin rouge)
3/4 l sauce demi-glace (remplacé par du fond de veau)
carcasses et parures du gibier (les os de mes côtes)

Commencer par finement ciseler la carotte, le céleri et les oignons
Parer rapidement et grossièrement les côtes histoire de récupérer les os et parures.
Fondre doucement le beurre dans une grande sauteuse. Bocuse ajoute ici les légumes hachés, mais j'ai préféré mettre d'abord mes os et parures à dorer. C'est seulement une fois ceci fait que j'ai ajouté les légumes que j'ai laissé fondre jusqu'à atteindre, ainsi que Bocuse le recommande, un léger rissolage.





Mouiller avec 1/2l de la marinade du gibier (pour moi avec 1/2l de bon vin rouge). Réduire des 2/3 (il ne reste donc qu'1/3 à la fin), ajouter alors 3/4 de l de sauce demi-glace (de fond de veau du commerce reconstitué pour moi) et quelques carcasses et parures (moi j'avais choisi de les faire griller au début plutôt que de les ajouter là.)

Laisser mijoter tout doucement et à couvert 3 heures.

Après 3 heures, ôter les os, passer au chinois étamine et bien presser pour en extraire tous les sucs.

Réserver.

Les côtes, cuisson 3 à 4 minutes maxi

Réchauffer la purée et la sauce (si nécessaire) avant de commencer la cuisson.

3 csoupe d'huile neutre

sel, poivre

Couper la viande en noisettes de taille égale. Chauffer 3 csoupe d'huile dans une poêle. Quand l'huile fume, y déposer délicatement les noisettes de sanglier. Les cuire le plus rapidement possible en ne les retournant qu'une seule fois et les tenant nettement rosées à l'intérieur.

Finitions

1 ccafé gelée de groseilles - facultatif

1 ccafé moutarde de Dijon – facultatif

Sauce poivrade

Déposer les noisettes de sanglier sur les assiettes, et les laisser reposer tranquillement le temps de faire la suite.

On prélèvera ensuite une partie de la sauce pour déglacer le plat qui aura servi à rôtir le gibier (donc notre poêle où les côtes ont cuit) et on reversera le tout dans la sauce à laquelle on ajoutera - c'est facultatif - la gelée de groseille et la moutarde. Il ne faudra alors plus faire bouillir.

Dresser la purée

Verser la sauce sur la viande, les gourmands pourront faire un volcan dans leur purée...

J'ai décoré le bord de l'assiette avec un peu de réduction de balsamique du commerce.

