



(tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet"
de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne,
par Francis ROI)



Carré de sanglier à ma façon

Niveau : facile

Ingrédients pour huit personnes :

- 1 carré de côtes de sanglier (jeune de préférence)
- 1,5 Kg non désossé
- 2 oignons
- 4 pommes de pays (moyennes) ou pommes acides
- 200g de carottes pré-cuites
- 1 verre de vin d'Alsace (Riesling)

Préparation :

Faites revenir à feu vif le carré avec un peu d'huile dans une cocotte en fonte.

Réduisez le feu, ajoutez une grosse noix de beurre, les oignons émincés, les pommes coupées en 4, les carottes. Salez et Poivrez à votre goût.

Mettez deux tours de moulin "4 baies" et un peu de gingembre en poudre. Mouillez ensuite avec le blanc.

Laissez cuire à feu doux

Ce plat peut s'accompagner avec des spaghettis

Suggestion de vin :

Vin de Moselle blanc

Riesling