



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



Civet de sanglier aux deux purées, poires pochées au vin et à la cannelle

👉 **Marinade à préparer 48h à l'avance !**

Ingrédients pour huit personnes :

- 2.5 kg d'épaule de sanglier
- 1.5 L de vin corsé
- 3 carottes
- 3 oignons
- 5 têtes d'ail
- 1 branche de céleri
- 30cl de sang de porc
- 15 cl de vinaigre
- poivre en grains
- mélange 4 épices
- sel
- Thym, laurier
- 4 poires
- 1/2 L de vin rouge
- 1 bâton de cannelle
- 1 citron
- 3 cuillérées à soupe de sucre semoule
- 160g de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- 1 boule de céleri
- 7 grosses pommes de terre
- 200g de pois cassés
- 1 gros oignon
- Sel, poivre

Préparation :

La marinade :

Coupez la viande de sanglier en morceaux de 5 cm et mettez-la à mariner dans le vin corsé avec des carottes, des oignons, du thym, du laurier, 5 gousses d'ail, et la branche de céleri. Laissez mariner 48 heures.

La cuisson :

Egouttez la viande de la marinade, puis faites-la colorer dans une poêle avec un peu d'huile. Une fois fini, prenez tous les morceaux de viande et placez-les dans un faitout. Par dessus dans un linge, mettez la garniture aromatique, les graines de poivre, et ficelez le tissu.

Posez-le sur la viande, assaisonnez avec du poivre, 4 épices, puis mouillez avec un bon vin. Faites cuire à feu doux pendant 2 heures30.

Une fois la cuisson terminée, retirez la viande et passez la sauce au chinois. Remettez la sauce dans le faitout ; mélangez avec le demi-verre de vinaigre. Liez le tout avec le sang de porc et vérifiez l'assaisonnement. Repassez la sauce au chinois, mélangez, puis remettez la viande avant de remélanger l'ensemble. Faites cuire à feu doux pendant vingt minutes. Epluchez les poires et plongez-les dans une casserole avec un filet de citron, le vin, la cannelle, et le sucre. Faites cuire pendant 20 minutes.

Purée de céleri :

Epluchez le céleri et 4 pommes de terre ; faites les cuire dans de l'eau avec du gros sel. La cuisson terminée, égouttez et passez les légumes au presse purée. Ajoutez 100g de beurre, 25 cl de crème fraîche ; mélangez et assaisonnez.

Purée de pois cassés :

Epluchez les 3 pommes de terre, l'oignon, faites les cuire avec les pois cassés dans de l'eau avec du gros sel pendant 30 minutes. Retirez la moitié de l'eau, et passez au mixeur avec 60 g de beurre, sel, et poivre. Présentez chaque en plaçant la viande sur un côté, nappée de sauce. Placez la poire au centre, et une cuillère à soupe de chaque purée de l'autre côté. Quelques feuilles de persil haché ajouteront de la verdure.