



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



Niveau : facile

## Emincé de sanglier au Coteau du Layon

### Ingrédients pour huit personnes :

- 1Kg de viande de sanglier (cuissot)
- 75 cl de Coteau du Layon (ou de Coteau d'Aubance)
- 4 échalotes
- 1 dl de Cognac
- 75 g de beurre
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 pincée de piment de la Jamaïque (bois d'Inde)
- 1 cuillère à soupe de veau déshydraté
- sel
- poivre au moulin

### Préparation :

Pelez les échalotes et émincez-les, puis faites-les dorer avec 20 g de beurre dans une sauteuse.

Débarrassez, puis faites chauffer un peu d'huile.

Pendant ce temps, coupez la viande de sanglier en gros cubes de 3 cm sur 3 cm.

Faites colorer, dès que la sauteuse est fumante, tous les morceaux sur toutes les faces.

Assaisonnez avec le sel et le moulin à poivre.

Flambez au Cognac, ajoutez les échalotes, les épices et le fond de veau.

Mélangez bien, puis couvrez du vin moelleux choisi, et laissez mijoter à feu doux environ 1 heure (3/4 d'heure en cocotte pressurisée).

Dressez la viande dans un plat creux, nappez de sauce, et servez accompagné de pâtes fraîches ou de pommes de terre et cèpes sautés.

### Suggestion de vin :

**Vin blanc AOC ,**

**Coteau du Layon,**

**AOC Coteau de l'Aubance**