



(Source : site "les recettes de l'épicurien », www.epicurien.be)



Sanglier aux pruneaux

Niveau : facile

préparation : 40 minutes,

cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 800 g de côtelettes de sanglier non coupées (environ 3 côtelettes par personne)
 - 300 g de pruneaux d'Agen
 - 40 cl de vin rouge
 - 100 g de sucre semoule fin
 - Huile d'olive
 - 100 g de beurre doux
 - 25 cl de crème fraîche liquide
 - Sel fin
 - Poivre noir au moulin
- Marinade :**
- 75 cl de vin rouge corsé (Cahors)
 - 1 carotte pelée et détaillée en rondelles
 - 1 oignon épluché et coupé en deux
 - 1 bouquet garni
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

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

Préparation de la marinade :

Disposez les côtelettes de sanglier en une seule pièce dans une petite bassine et recouvrez-les avec les ingrédients de la marinade. Laissez reposer à température ambiante 48h en couvrant la bassine d'un linge de cuisine. Retournez-les de temps en temps.

Le jour même :

Disposez les pruneaux dans un récipient rempli d'eau froide pendant 10 minutes, puis égouttez-les et dénoyautez-les.

Mettez les pruneaux dans une casserole, recouvrez-les de vin, ajoutez le sucre, et laissez cuire à feu très doux pendant 30 minutes en remuant régulièrement.

Sortez la viande et réservez la marinade passée au chinois. Séchez puis détaillez les côtelettes avec un bon couteau et d'un hachoir.

Disposez le beurre et un bon filet d'huile d'olive dans une poêle, et faites revenir à feu vif les côtelettes 5 à 6 minutes sur chaque face. Salez et poivrez en cours de cuisson, puis réservez au chaud. La recette originale demande des côtelettes saignantes à cœur, mais les risques sanitaires imposent une cuisson à cœur.

Dégraissez la poêle, mouillez-la avec l'équivalent de deux petites louches de la marinade. Faites réduire de moitié en remuant, puis incorporez la crème fraîche par petites doses. Fouettez pour réduire encore, et laissez cuire jusqu'à la consistance désirée. Ajoutez ensuite les pruneaux et mélangez bien.

Répartissez les côtelettes dans les assiettes de service, nappez-les avec la sauce aux pruneaux bien chaude. Accompagnez d'un gratin dauphinois servi dans des ramequins individuels.