



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



Sauté de sanglier des copains

préparation : 20minutes,
cuisson : 2 heures

Ingrédients pour huit personnes :

- 2 Kg de sauté de sanglier
- 500g d'échalotes "cuisses de poulet" ou d'échalions
- 200 g de raisins blonds
- Bière blonde
- 3 pommes reinette
- 50 g de beurre
- 5 baies de genièvre
- 1 cuillère de farine
- sel et poivre

Préparation :

Coupez la viande de sanglier en cubes. Pour obtenir une viande plus moelleuse, sortez celle-ci du réfrigérateur au moins deux heures avant de procéder à la cuisson.

Faites revenir à feu vif les cubes de sanglier dans une cocotte, avec un mélange de beurre et d'huile. Réservez sur un plat.

Dans le même récipient, faites blondir les échalotes - de préférence des cuisses de poulet et ajoutez 200g de raisins secs que vous aurez préalablement fait tremper quelques instants.

Déposez sur les échalotes et les raisins les cubes de sanglier.

Saupoudrez d'une cuillère à soupe de farine et mélangez.

Ajoutez 3 verres de bière blonde légère et 3 pommes reinettes coupées en tranches. Assaisonnez.

Laissez mijoter pendant deux heures en rectifiant au besoin l'assaisonnement.

Vous pouvez ajouter quelques grains de baies de genièvre et servir avec des tagliatelles fraîches.

Ce plat est encore meilleur préparé la veille et réchauffé.