PLAT

Recette pour 4 personnes

Daube de sanglier, pommes fondantes à l'anglaise et champignons sautés

DIFFICULTÉ	PRÉPARATION	CUISSON
moyen	45 min	3h30

LES USTENSILES

- 1 cocotte avec couvercle,
- 1 écumoire,
- 1 casserole,
- 2 poêles,
- 1 saladier,
- 1 torchon,

LES INGRÉDIENTS

Daube de sanglier

500 g de poitrine de sanglier
500 g d'échine de sanglier
3 Carottes
2 Oignons
1 Branche de Thym
1 feuille laurier
1L de Vin rouge
1L de jus de tomate
35 g de Farine torréfiée
35 g de Concentré de tomate
10 g de gros sel
Huile d'olive
Poivre

Pommes fondantes à l'anglaise et champignons sautés

1 kg de pomme de terre de taille moyenne
100 g de beurre
400 g de champignons de paris
Huile d'olive
Sel
Poivre

Dressage

½ botte de persil

PRÉPARATION

On est Food' Sanglier !

Daube de sanglier

- Préchauffer le four à 160°C
- Tailler le sanglier en cubes de 2cm sur 2cm
- Eplucher et tailler en mirepoix la carotte et l'oignon
- Dans une cocotte faire revenir la viande avec un trait d'huile d'olive et le gros sel jusqu'à obtention d'une belle coloration
- Décanter la viande puis ajouter la garniture aromatique (carotte, oignons, thym et laurier) et faire revenir à feu moyen pendant 2 à 3 min
- Ajouter la viande et le concentré de tomate puis ajouter la farine torréfiée (singer)
- Mouiller avec le vin rouge et le jus de tomate puis mélanger
- Couvrir puis enfourner pendant minimum 3h
- Rectifier l'assaisonnement
- Réserver

Pommes fondantes à l'anglaise et champignons sautés

- Eplucher et tourner les pommes de terre en 7 faces et en forme de savonnette (les dimensions sont 7 cm de longueur pour 5 cm de large)
- Disposer les pommes de terre dans une casserole d'eau froide
- Cuire les pommes de terre départ eau froide, à frémissement saler et compter environ 20 min
- Egoutter et refroidir dans une refroidissante
- Eponger et sécher à l'aide d'un torchon
- Faire fondre le beurre dans une poêle puis faire colorer les pommes de terre à feu moyen
- Tailler les champignons en 4 ou en 6 selon la grosseur
- Faire chauffer un trait d'huile d'olive dans une poêle puis faire sauter les champignons à feu vif pendant jusqu'à coloration
- Rectifier l'assaisonnement
- Réserver

Dressage

- Effeuiller et ciseler le persil
- Dresser dans une assiette creuse la daube de sanglier
- Déposer harmonieusement 3 à 4 pommes tournées ainsi que les champignons sautés
- Parsemer de persil ciselé