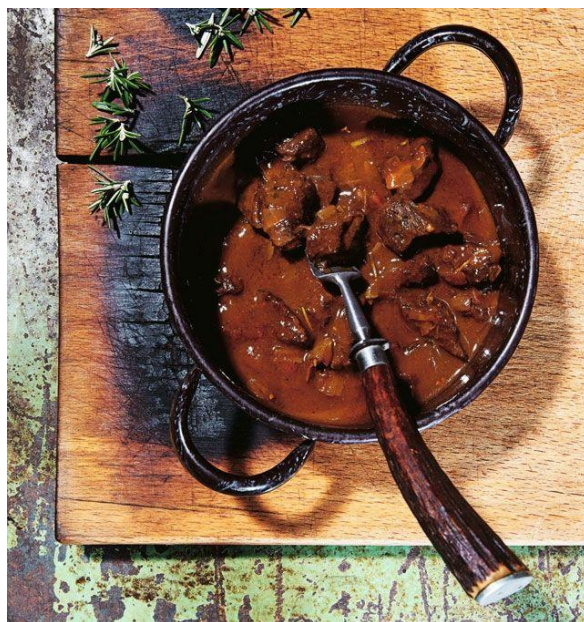


RAGOÛT DE SANGLIER

INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)

- 800 g de sanglier (épaule ou cuisse)
- sel, poivre, un peu d'huile
- 1 petit morceau de couenne de lard
- 60 g de carottes
- 80 g de céleri
- 1 racine de persil
- 2 oignons, coupés en gros dés
- 10 g de concentré de tomates
- 30 g d'airelles rouges
- 30 g de poireau
- 10 g de grains de poivre blanc
- 5 g de baies de genièvre
- 300 g de vin rouge corsé
- 1-1,5 l de fond de gibier ou de bouillon pour compléter
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de romarin et 1 branche de thym
- 1 giclée de vinaigre
- 1/2 orange
- 20 g de fécule
- 40 g de beurre



PRÉPARATION:

- Couper la viande de sanglier (sans graisse ni tendons) en cubes de la taille d'une noix. Saler, poivrer, faire revenir à feu vif dans un peu d'huile.
- Ajouter la couenne de lard, les carottes, le céleri et le persil coupés en dés et faire dorer le tout. Ajouter ensuite les oignons et les faire revenir. Incorporer le concentré de tomates et les airelles et laisser suer un peu. Ajouter ensuite le poireau, les grains de poivre écrasés et les baies de genièvre, faire revenir le tout.
- Mouiller avec le vin rouge et faire réduire. Répéter cette opération plusieurs fois pour que la sauce prenne une belle couleur. Compléter ensuite avec le fond de gibier et ajouter le reste des épices, ajouter une demi-orange et laisser mijoter le tout pendant environ une heure, jusqu'à ce que la viande soit prête à être piquée.
- Retirer la viande du fond de sauce. Égoutter légèrement la sauce avec de la fécule et la passer à travers une passoire fine. Goûter ensuite à nouveau, incorporer des flocons de beurre frais et remettre la viande.

CONSEIL:

Pendant que le goulasch mijote dans la casserole et développe son goût, on a suffisamment de temps pour s'occuper de l'accompagnement : Polenta, Spätzle ou boulettes de pain. (Pour la recette des quenelles, voir le goulasch de potiron)

Quelle: <https://sz-magazin.sueddeutsche.de/das-kochquartett/wildschweinragout-83435>

GREGOR KUONEN CAVEAU DE SALQUENEN SA | Unterdorfstrasse 11 | CH-3970 Salgesch

T +41 27 451 21 21 | info@gregor-Kuonen.ch | www.gregor-kuonen.ch