



« Cuisson de sanglier au genièvre »

Écraser une douzaine de baies de genièvre, deux clous de girofle, quelques grains de poivre « cubèbe »*.

Émietter du thym, et ciseler une feuille de laurier. Mélanger tous ces ingrédients d'assaisonnement avec une pincée de 4 épices

Masser le cuisson avec ce mélange. Puis enduire d'un peu d'huile de colza. Enfermer dans un film et laisser au frais (une nuit si possible).

Dans 30 cl de vin blanc, faire mariner du genièvre en baies (une dizaine, écrasées), 1 brin de thym, 2 feuilles de laurier, 3 carottes et 3 oignons émincés très fins pendant une heure.

Dans une poêle assez grande pour contenir le cuisson, (éventuellement dans le plat de cuisson si celui-ci supporte le contact direct de la chaleur), faire dorer le cuisson le moment venu, avec la garniture de légumes marinés. Le déposer une fois doré sur les deux faces dans le plat de cuisson, puis l'enfourner.

Arroser de temps en temps avec de la marinade. (juste pour hydrater mais pas pour que la viande « baigne »)

*Poivre cubèbe= poivre à queue.

Préparer une sauce :

Faire réduire sur le feu le reste de marinade. Ajouter 500 gr de raisins blancs « Italia » mixés (mais pas passés au chinois). Faire réduire d'un quart environ.

Quand le cuisson est cuit déglacer le plat de cuisson avec un verre d'eau et ajouter le jus récupéré à la sauce.

Passer le tout au chinois, ajouter un peu de crème et un peu de porto si vous aimez.

Découper le cuisson comme un gigot et servir avec la sauce. accompagner de légumes de votre choix : purée de marrons, céleri sautés, sautés de légumes anciens etc...