

## CARRÉS DE SANGLIER PIQUÉS AU CITRON NIÇOIS

### **Pour 4 personnes :**

4 carrés de sanglier (4 côtes) de 400 g pièce,  
parés à vif

1 citron niçois confit

4 filets d'anchois au sel

Sel, poivre, fleur de thym, origan séché

1.5 dl d'huile d'olive

### **Préparation :**

- Avec une aiguille, piquer les carrés de part en part avec des petits rouleaux réalisés en enroulant une peau de citron confit dans un anchois.
- Assaisonner les carrés, les placer dans une plaque à rôtir et arroser avec l'huile d'olive. Saisir à four très chaud (240°C) et cuire pendant 12 min.
- Réduire le four à 180°C, cuire encore 5 min. La cuisson doit être à point.
- Débarrasser les carrés sur une plaque munie d'une grille, assaisonner à nouveau et laisser reposer 7 à 9 min.
- Réchauffer rapidement ; persiller éventuellement les carrés, servir avec un jus de sanglier au citron en saucière. Accompagner d'un gratin de pomme de terre « Belle de Fontenay ».