

Pomme Darphin de sanglier

PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 1 H 15

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

300 g de chair d'épaule de sanglier ■ QS de sel, poivre du moulin, piment de Cayenne, huile
■ 1 carotte émincée ■ 1 oignon émincé ■ 1 gousse d'ail hachée ■ 1 verre de vin rouge ■ 100 g de dés de potimarron
■ 400 g de grosses pommes de terre râpées ■ 1 pincée de noix muscade moulue ■ 80 g de beurre clarifié

PRÉPARATION

Procédé

Tailler la chair de sanglier en petits morceaux, les colorer à l'huile jusqu'à l'obtention d'une coloration brune avec la carotte, l'oignon et l'ail. Mouiller avec le vin rouge et avec de l'eau jusqu'à hauteur, assaisonner légèrement et cuire à feu doux pendant 1 heure environ ; à mi-cuisson, ajouter le potimarron.

Égoutter la chair de sanglier et l'effilocheur à l'aide d'une fourchette. Passer la sauce en foulant (écrasant) le potimarron et la garniture aromatique puis lier la chair effilochée.

Montage

Assaisonner les pommes de terre râpées, ajouter la noix de muscade et du piment de Cayenne. Bien mélanger et garnir le fond et les côtés de cercles beurrés, de 8 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Au centre, disposer la chair de sanglier, recouvrir avec les pommes de terre râpées restantes.

Cuisson

Colorer les pommes Darphin de sanglier avec le cercle, dans une poêle et au beurre clarifié ; colorer les 2 faces, finir la cuisson dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes environ.

Dressage

Décercler une pomme Darphin de sanglier dans une assiette, verser la sauce.

