Sanglier à l'orange, polenta crémeuse, chips de sauge gibier

16/12/2011 à 12h18

Par Philippe Lafargue

Temps de cuisson : 3h

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 2,5 kg de sanglier à braiser
- 3 litres de vin rouge tannique
- 1/2 étoile d'anis
- 6 oignons blancs émincés
- 2 feuilles de laurier
- 30 g de sucre
- 5 baies de genièvre
- 10 cl d'huile d'arachide
- 1/2 piment sec d'Espelette
- 20 cl de vinaigre de vin rouge
- 3 clous de girofle
- 2 graines entières de cardamone verte
- 5 zestes d'orange bio
- 15 baies de genièvre
- 1 tête d'ail
- 1 branche de romarin
- 10 g de granules de chocolat
- 20 cl de jus d'orange

Préparation :

Marinade:

- Mélangez de temps en temps la marinade;
- Egouttez et jetez la marinade.

Cuisson :

- Marquez en cuisson quelques morceaux de viandes dans une poêle bien chaude, sans matière grasse pour bien la saisir et la colorer. Ensuite, assaisonnez;
- Renouvelez l'opération avec le reste de la viande et débarrassez dans une cocotte;
- Faites colorer dans la même poêle les oignons avec de l'huile et un demi piment d'Espelette;
- Débarrassez les oignons dans la cocotte, déglacez la poêle avec du vin pour décoller les sucs;
- Reprenez la viande et les oignons, déglacez au vinaigre et au jus d'orange, faites réduire;
- Flambez au cognac puis au porto;
- Farinez d'une cuillère à soupe de farine, puis passez 5 minutes au four;
- Mouillez aux deux-tiers avec le vin, puis complétez avec 5 litres d'eau;
- Aromatisez : clou de girofle, cardamone, zestes d'orange, baies de genièvre, une tête d'ail coupée en deux, laurier, romarin, chocolat;
- Faites cuire à feu doux, demi-couvert 2 heures doucement;
- Au terme des 2 heures, décanter;
- Faites réduire la cuisson, ajoutez le chocolat, vérifiez l'assaisonnement.
- Faites cuire la polenta à l'eau, puis ajoutez le parmesan fraîchement râpé et l'huile d'olive
- Faites frire les feuilles de sauge et égouttez-les.

Dressage :

- Disposez la polenta en plat et le sanglier, bien chaud, dans sa sauce bien assaisonnée.
- Finissez avec les chips de sauge croustillants.

L'astuce du chef :

Accompagné aussi de champignons, des cèpes de préférence et d'un Côte du Rhône, domaine Trévallon, 2000.