

la Chasse



un Art de vivre jusque dans l'assiette

POMME D'ARPHIN DE SANGLIER

Ingrédients : (4 personnes)

- 300 g de chair d'épaule de sanglier
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin rouge
- 100 g de dés de potimarron
- 400 g de pommes de terre
- 80 g de beurre
- muscade
- piment de Cayenne
- huile
- sel/poivre

1. 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 émincés et l'ail hachée.

2. Mouiller avec le vin rouge et compléter avec de l'eau jusqu'à recouvrement de la viande.

3. Assaisonner légèrement et cuire à feu doux pendant 1 heure environ ; à mi-cuisson, ajouter le potimarron et la garniture aromatique puis lier la chair effilochée.

4. 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.

5. Au centre, disposer la chair de sanglier, recouvrir avec les pommes de terre râpées restantes.

6. Colorer les 2 faces de la composition dans une poêle et au beurre clarifié. Finir la cuisson dans un four à 180°C pendant 15 minutes.

Découper dans une assiette, verser la sauce.