

Sanglier braisé au vin rouge

INGRÉDIENTS

1 fesse de sanglier (Ferme Lait sangliers des bois senc)
4 tasses de tomates biologiques coupées en petits dés
6 à 8 échalotes françaises coupées en fines lanières
2 tasses de vin rouge Prestige (La Halte des Pèlerins)
1 chopine de champignon Shiitake (Saveurs du boisé Choquette)
Pousses (VERTige Ferme Urbaine)
Asperges (Ferme Bernier Roberge)
2 cuillères à soupe de paprika
2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
2 feuilles de laurier
Sel, Poivre

PRÉPARATION

- 1- Couper la fesse de sanglier en cube d'environ 2 cm par 2 cm.
- 2- Mettre un peu d'huile d'olive dans un grand poêlon et faire saisir les cubes de viande, saler et poivrer. Une fois la viande bien saisie, disposer dans une cocotte allant au four.
- 3- Dans le même grand poêlon qui a servi à saisir la viande, faire colorer les échalotes, ensuite déglacer avec le vin rouge et faire réduire.
- 4- Ajouter les tomates en dés, le paprika, les herbes de Provence et les feuilles de laurier dans le poêlon faire mijoter un peu.
- 5- Ajouter tous les ingrédients qui sont dans le poêlon dans la cocotte avec la viande.
- 6- Enfourner la cocotte pour au moins 4 heures à 250 degrés Fahrenheit.
- 7- Avant de servir, faire rôtir la chopine de champignons Shiitakes et les asperges.

Montage : déposer les cubes de sanglier braisé au vin rouge dans une petite cocotte de service, ajouter les champignons Shiitakes rôtis par-dessus les cubes de viandes. En accompagnement, mettre les asperges rôties et les pousses.