

## **EPAULE OU GIGOT ROTI DE SANGLIER**

Préparation : 45 min. Temps cuisson : 120 min.

Difficulté : Seulement pour les chefs !.

### **INGREDIENTS POUR 10 PERSONNES**

#### **Pour la marinade chaude, cuite :**

- 1 bouteille de bon vin rouge corsé
- 5 cl de vinaigre de vin rouge, & - 3 carottes
- 3 oignons jaune du Poitou
- 1 gousse d'ail & - 2 échalotes grises
- 1/2 branche de céleri
- 4 branches de persil & - 4 brins de thym
- 4 feuilles de laurier & - Fleur de sel
- 1 c à café de poivre noir en grains
- 1 pointe de poivre de cayenne
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

#### **Pour la préparation du cuissot :**

- 1 cuissot de sanglier pour 10 personnes
- 10 cl de concentré de tomates
- 50 grammes de confiture d'airelles
- Gros sel de cuisine & - Poivre noir en grains au moulin

### **PREPARATION**

Préparation de la marinade :

Couper finement oignons, carottes, échalotes, ail et céleri. Mettre l'huile dans une casserole et y faire colorer les légumes. Ajouter les liquides, le vin, le vinaigre.

Rajouter dans la marinade, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Amener le tout à ébullition, et laisser cuire doucement 1 h. Laisser refroidir la marinade et seulement lorsqu'elle est froide la verser sur la viande à mariner.

#### Préparation et cuisson :

Laisser mariner la viande 3 jours en la retournant toutes les six heures. Egoutter et essuyer la viande. Préchauffer le four à 180°. Mettre la viande dans un plat allant au four avec les légumes de la marinade. Laisser cuire 1 heure mais, la mouiller très souvent avec la marinade pendant la cuisson.

Lorsque la viande est bien dorée de partout et cuite la réserver au chaud. 1 épaule doit cuire environ 1 heure. En fin de cuisson, ajouter la grosseur d'une noix de concentré de tomates et de confiture, d'airelles. Laisser réduire doucement 15 à 20 minutes.

**Découper la viande sur assiette**, rajouter les légumes cuits et napper de la sauce réduite. Servir bien chaud.



Des vacances différentes des paysages reposants. Le Cantal, ses forêts, ses cascades, ses randonnées sa truffade, ses plats simples vous attendent dans une maison rénovée de 200 ans d'âge

Ressourcez vous dans le Cantal

[www.sene.name](http://www.sene.name)