

Epaule de sanglier

Ingrédients :

Epaule de sanglier désossée
4 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
60 cl d'eau
1 pincée de sel
6 baies de genévrier concassées
2 oignons hachés
1 céleri-rave haché
2 carottes hachées
6 grains de poivre
60 g de pain de seigle râpé
60 g de sucre en poudre
1 zeste de citron râpé, jus passé
30 g de beurre en pommade
1 kg p. de terre cuites 20 minutes à l'eau bouillante salée,
puis pelées et mises en purée
1 c. à soupe de farine délayée dans 3 cuill. à soupe d'eau
15 cl vin rouge
125 g d'airelles cuites

Pour cuire les aïelles, les mettre dans une casserole, couvrir à peine d'eau, ajouter 30 g de sucre en poudre et laisser frémir 40 min. environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Dans une cocotte, faire mijoter l'épaule avec le vinaigre, l'eau, le sel, les baies de genévrier, les légumes et le poivre pendant 2 heures environ.

Enlever l'épaule et la tenir au chaud.

Mélanger le pain râpé avec le sucre, le zeste de citron, le beurre et une pincée de sel.

Enduire l'épaule de cette préparation et la mettre dans une cocotte. Faire cuire à découvert au four préchauffé à 200 °C (TH 6) pendant 20 minutes, jusqu'à ce que l'enrobage soit dur et bien doré.

Couper l'épaule et les dresser sur la purée de p. de terre.

Verser la farine délayée dans la cocotte, porter à ébullition sans cesser de remuer et ajouter le vin, les aïelles et le jus de citron pour obtenir une sauce aigre-douce.

Passer cette sauce et la servir à part.

JP Mutin

cewvb@ilap.com)

lien permanent vers la recette : [Epaule de sanglier](#)