

Sanglier en sauce pimentée au chocolat

Préparation 20 mn

Marinade 1 nuit

Cuisson 1 h 45

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de morceaux de sanglier (j'avais de l'épaule)

2 gousses d'ail

1 oignon émincé + 1 oignon entier

80 g de cranberries séchées

5-6 piments oiseaux séchés (j'en ai mis 4 question de goût)

1 pincée de piment doux en poudre

60 cl de vin de Cahors

2 feuilles de laurier

2 clous de girofle

6 c à s de crème fraîche liquide

6 carrés de chocolat à 70 % de cacao (j'en ai mis 5 de 5 g)

Poivre 5 baies

Sel et poivre

La veille mettre dans une cocotte en fonte les morceaux de sanglier. Ajouter le vin rouge, l'ail haché, l'oignon entier piqué des 2 clous de girofle, les feuilles de laurier, les cranberries séchées, les piments séchés légèrement écrasés avec la lame d'un couteau, la pincée de piment doux. Ajouter sel et poivre. Remuer, les morceaux doivent être complètement immergés dans le vin rouge. Laisser mariner 1 nuit au réfrigérateur à couvert.

Le lendemain pendant que vous préchauffez le four à 190°, mettre la cocotte sur feu vif jusqu'à ébullition, mettre le couvercle puis enfourner pour 1 h. Au bout d'1 h sortir la cocotte du four et vérifier qu'il reste suffisamment de marinade (au besoin ajouter un peu d'eau). Remettre au four pour 45 mn supplémentaires.

Quand la viande est cuite, réserver les morceaux au chaud sur une assiette couverte de papier aluminium. Passer la marinade au chinois ou à la passoire étamine au dessus d'une casserole en appuyant bien avec une cuillère pour exprimer tous les parfums qui composent cette marinade. Faire réduire cette sauce à feu vif quelques minutes (tout dépend de la quantité de liquide restante) et ajouter 1 à 1 les carrés de chocolat en mélangeant avec un fouet. Enfin, toujours sur le feu lier la sauce avec la crème fraîche en continuant à fouetter la préparation.

Pour le service mettre la viande sur les assiettes, accompagner de tagliatelles, décorer avec du poivre 5 baies légèrement écrasé et napper avec la sauce.

Avec 4 piments j'ai trouvé que la sauce était parfaitement équilibrée, on sentait le piment mais sans excès, la douceur du chocolat et la légère acidité des cranberries, mais rien ne vous empêche de mettre 1 ou 2 piments de plus, tout est question de goût. Cette recette est rapide à faire, la veille la marinade se fait rapidement et le lendemain il suffit de sortir la cocotte du réfrigérateur, d'amener à ébullition et de mettre à cuire au four. Tout ceci peut se faire à l'avance et il ne restera qu'à réchauffer au dernier moment et à faire la sauce ce qui demande peu de temps.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>