



LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

Recettes de cuisine



Pour une cuisse de sanglier :

1. Faire décongeler la cuisse pendant 24 heures au frigo ou dans un endroit très frais (notre cave a fait l'affaire vu qu'il faisait très froid dehors à cette époque)
 2. faites la mariner pendant 48 heures dans du vin rouge type Sidi Brahim ou équivalent auquel vous aurez ajouter des quartiers d'oignons avec clous de girofle, du poivre. Retournez votre pièce de viande régulièrement.
 3. Filtrez votre marinade, versez la dans une casserole et réchauffer la sur feu doux.
 4. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre votre cuisse. Découper votre cuisse en deux morceaux. *Pour couper l'os, j'ai pris la scie que nous avons dans la cave et en quelques instants j'avais deux "petites" cuisses de sanglier.*
 5. Dans un grand faitout, faites revenir des oignons émincés et des carottes dans de la matière grasse. Ajouter les morceaux de sanglier puis la marinade chaude. Faites cuire 2 à 3 heures à feu très doux.
- Servir accompagné d'un gratin de pommes de terre et de fagots de haricots verts (non photographié)

Gratin de pommes de terre :

Eplucher 2 kilos de pommes de terre. Les laver et les sécher. Les couper finement à l'aide d'une mandoline et les répartir dans un plat préalablement beurré. Verser dessus un mélange crème-lait muscadé; salé et poivré et faites cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 1 heure.

Astuce : pour vérifier si votre gratin est cuit, faites glisser la lame d'un couteau. Si elle glisse facilement, c'est que votre gratin est prêt !!

Fagots de haricots verts :

Faites cuire dans de l'eau bouillante salée vos haricots verts congelés selon les indications sur le sachet. Egoutter et laissez refroidir. pour barder des haricots verts, c'est très simple : prenez une tranche de lard très fine, ajouter quelques haricots et enfermez les avec la barde. Déposer le fagot dans un petit plat. Réchauffer au four pendant 10 minutes le temps que la barde soit cuite.