

Pavé de sanglier fumé au bois de pommier, fricassée de girolles demi-glace



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
221663	Pavé de sanglier issu du cuissot 140/160 g Chasseurs de France	160 Gramme
162684	Poêlée de demi-grenailles façon rôtissoire 1 kg	70 Gramme
1277	Girolles entières 1 kg	90 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	20 Gramme
	Poitrines fumées	2 Tranche
	Demi-glace de boeuf	0.1 Litre
	Cassonade	5 Gramme
	Sauge	1 Feuille
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Vinaigre de vin	0.01 Litre
	Cive fraîche, piment doux fumé	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les pavés de sanglier dans leur sous vide d'origine, selon la méthode HACCP.
- 2 Passer les pavés crus au fumoir préalablement chargé en bois de pommier, environ 30 minutes, puis les mettre sous vide.
- 3 Colorer les pavés à la plancha, bien caraméliser chaque face, puis enrouler de tranches de poitrine fumée.
- 4 Réaliser un rôtissage à la cuisson désirée au four à chaleur sèche, température 200°C. En sortie de four : assaisonner sel et poivre.
- 5 Préparer un condiment tomate sur une base de gastrique avec cassonade et vinaigre de vin, ajouter les cubes de tomates puis le piment doux. Laisser compoter puis assaisonner sel et poivre.
- 6 Préparer une poêlée de girolles dans de l'huile d'olive, puis ajouter des demi-grenailles façon rôtissoire.

Pavé de sanglier fumé au bois de pommier, fricassée de girolles demi-glace

- 7 Laisser compoter quelques instants puis mouiller à l'aide de demi-glace. Assaisonner et réserver.
- 8 Dresser, en finition : branches de pommier et cive ciselée.

L'astuce du chef



La mise sous vide après le fumage à cru et sans salaison permet de garder le côté subtil du sanglier tout en le personnalisant. Le sanglier se cuisine parfaitement sur les arômes comme le café ou les oignons brûlés (comme pour un pot au feu). Cette recette peut se décliner avec différentes charcuteries, salées, fumées, poivrées, et de ce fait être différente pour surprendre le convive.

Jean-Jacques Broussais, conseiller culinaire PassionFroid Provence - Alpes - Côte d'Azur