

Sauté de sanglier à la châtaigne et cèpes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
99571	Sauté de sanglier 40/60 g Chasseurs de France	1.5 Kilo
189468	Gratin de potiron, pommes de terre et carottes au mascarpone 2,5 kg Bonduelle	800 Gramme
69891	Lardons fumés supérieurs 1 kg	100 Gramme
54018	Mélange de champignons miniatures 1 kg	200 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	10 Pièce
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	30 Gramme
	Marrons entiers	200 Gramme
	Chocolat 70% de cacao	40 Gramme
	Fond de veau lié	2 Litre
	Jus de raisin	0.5 Litre
	Huile de colza	5 Centilitre
	Romarin, thym, laurier	PM
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Préparer la suite culinaire : dans une sauteuse, faire suer la brunoise avec la matière grasse, puis les lardons, puis ajouter les petits oignons blancs, les herbes, et les champignons de Paris.
- 2 Déglacer avec le jus de raisin puis ajouter le fond de veau. Réserver.
- 3 Marquer en cuisson le sauté de sanglier sur grille au four chaleur sèche à 250°C jusqu'à petite coloration, puis le mettre dans la sauteuse avec la suite culinaire. Poivrer et cuire à couvert 1h30.

Sauté de sanglier à la châtaigne et cèpes

- 4 30 minutes avant la fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement avec le sel et ajouter les marrons.
- 5 Préparation des cèpes : déposer sur une plaque à pâtisserie les cèpes surgelés. Cuisson au four pendant 6 min à 220°C. Finir de les faire sauter dans une poêle avec de la matière grasse et rectifier l'assaisonnement.