



Un Noël épicé

Ajoutez des  
**grappes  
de groseilles**  
fraîches pour  
la présentation.

# Rôti de sanglier, sauce épicée

**Préparation :** 25 min **Cuisson :** 1 h 40 • **FACILE**  
**Marinade :** 48 h

## Pour 8 personnes

- 1 gigot de sanglier désossée et ficelée en rôti
- 500 g de fruits rouges surgelés
- 3 c. à soupe de gelée de groseilles
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Pour la marinade
- 6 gousses d'ail
- 8 échalotes
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 4 capsules de cardamome
- 4 étoiles de badiane
- 15 grains de poivre de Sichuan
- 1 bouquet garni
- 50 cl de vin rouge corsé
- 20 cl de crème de cassis
- 5 cl de cognac
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

1 L'avant-veille, mélangez les ingrédients de la marinade dans une cocotte en fonte allant au four; portez à frémissement sur feu doux. Retirez du feu, couvrez, laissez refroidir. Lorsque la marinade est froide, plongez-y le rôti, couvrez, et laissez mariner 48 h au frais en le retournant plusieurs fois.

2 Le jour même, posez la cocotte avec le rôti et sa marinade sur feu moyen et portez doucement à frémissement, puis couvrez la cocotte et enfournez pour 45 min de cuisson à 210 °C. Ce temps passé, retournez le rôti, versez un filet d'huile d'olive sur la viande, poursuivez la cuisson 45 min au four, mais à découvert cette fois.

3 En fin de cuisson, ajoutez les fruits rouges dans la cocotte, couvrez et laissez reposer 10 min dans le four éteint. Puis sortez la cocotte du four, posez le rôti sur la planche, enveloppé d'une feuille de papier aluminium. Filtrez le jus de cuisson au chinois en écrasant bien l'ail, les échalotes et les fruits; versez dans une casserole, ajoutez la gelée de groseilles, rectifiez l'assaisonnement et gardez la sauce au chaud.

4 Servez le rôti coupé en tranches, nappé de sauce et simplement accompagné de pâtes fraîches.

## QUE BOIRE AVEC ?



### Rôti de sanglier, sauce épicée

**Minervois – La Tour boisée**  
**Cuvée Marielle et Frédéric 2008**

Un fruit pur et précis entre framboise et fruit à noyaux, un superbe toucher de tanins: ce vin à la robe carminée est un modèle!

**7,30 €.** 0468781004.

### Tourte au sanglier

**Côtes catalanes – Domaine Singla Asencio 2006**

Tout le fruit du cépage grenache s'exprime aux côtés de notes de garrigues dans cette cuvée d'un style très pur.

**8 €.** 0468283068.



## S'IL VOUS EN RESTE

### TOURTE AU SANGLIER

#### Pour 8 personnes

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- 2 pincées de noix muscade râpée
- 1 petit bouquet de persil plat
- 200 g de champignons
- 500 g de sanglier cuit
- 3 c. à soupe d'alcool (cognac, mirabelle...)
- 500 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre du moulin

Faites fondre le beurre à feu doux dans une grande casserole à fond épais, ajoutez la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'un roux lisse, sans coloration. Versez ensuite le lait en filet en mélangeant vivement; salez, poivrez, muscadez puis continuez de mélanger jusqu'à obtenir une béchamel épaisse.

Hors du feu, incorporez le persil ciselé, les champignons finement émincés, la viande hachée au couteau et l'alcool.

Dans une tourtière beurrée, étalez la moitié de la pâte feuilletée en laissant dépasser les bords, puis versez la préparation au sanglier et recouvrez avec le reste de pâte feuilletée; soudez les deux abaisses du bout des doigts, ourlez joliment les bords, puis glissez la tourte 40 min au four préchauffé à 220 °C.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, dorez la tourte au pinceau avec le jaune d'œuf délayé dans 1 c. d'eau.