

Civet de sanglier aux châtaignes, polenta crémeuse



Ingrédients pour 6 personnes :

1 épaule de sanglier

Pour la marinade :

2 carottes, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 3 litres de vin rouge, 1 cuillère de poivre noir, ½ litre de vinaigre balsamique, huile

Pour la sauce :

3 cuillères à soupe de fond de veau, 1 petit verre de sang, sel

Pour la garniture :

500g de champignons de Paris, 300g de châtaignes, 150g de lardons, huile d'olive, beurre, assaisonnement

Pour la polenta :

1 litre d'eau, ½ litre de crème, 200g de polenta, 100g de parmesan, 60g de beurre, assaisonnement, 1 siphon à espumas, 2 cartouches de gaz

La marinade :

Couper les carottes et oignons en gros dés, faire suer à l'huile, mouiller avec le vin et le vinaigre, ajouter le sel et le bouquet garni et faire bouillir.

Couper la viande en cubes de 5cm.

Verser chaud sur la viande et laisser mariner 24 heures.

Le civet :

Ajouter le fond de veau et cuire la viande et la marinade à feu doux pendant 2 heures environ jusqu'à ce que la viande soit fondante.

Retirer la viande de la sauce, filtrer la sauce au chinois pour retirer la garniture aromatique, réduire jusqu'à 1,5 litre, ajouter le sang, bien mélanger et laisser cuire 3 mn.

Filtrer à nouveau, rectifier l'assaisonnement et la texture de la sauce (maïzena) qui doit être bien onctueuse.

Remettre les morceaux de viande et maintenir au chaud.

La garniture :

Couper les champignons en quartiers réguliers. Les sauter avec une cuillère de beurre et un peu de sel. Glacer les châtaignes avec eau, sel, sucre et beurre.

Couper les lardons en gros dés et les sauter.

Rassembler les légumes de la garniture et les poser sur la viande.

La polenta :

Cuire la polenta dans l'eau avec un peu de sel pendant 10mn en remuant régulièrement.

Ajouter la crème, le parmesan et le beurre. Mixer finement et passer au chinois étamine.

Remplir un siphon à espumas et gazer avec 2 cartouches. Maintenir au bain-Marie.

Dressage :

Servir le civet bien chaud et accompagner d'une tasse de polenta au siphon.