

## Atriaux de sanglier

Masse pour 3 kg, ce qui fait une trentaine d'atriaux.  
1,6 kg (53.3%) de sanglier, qualité 2ème choix  
400 gr (13.3%) d'abats (foie majoritaire, cœur, rognons)  
1 kg (33.3%) gorge de porc  
Crépines de porc  
Hachoir grille fine 5mm.

### Epices

Sel fin 20gr/kg  
Poivre blanc 2gr/kg  
Macis\* 1.5gr/kg  
Persil frais, 1 bouquet, hacher fin  
Oignons 1 ou 2, couper fin  
Vin rouge 2 dl

### Pour la cuisson

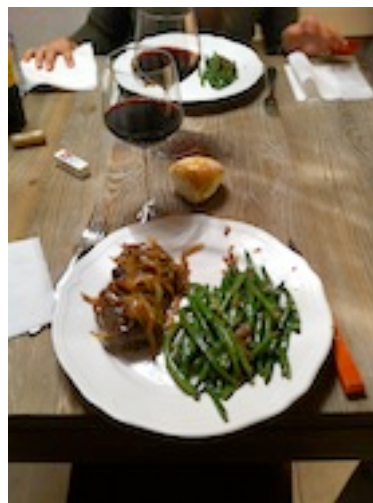
Eau  
Vin blanc, *chasselas du coin...tant qu'à faire !*  
Oignons, ail, thym  
Sel poivre

- Mélanger le sanglier, les abats et la gorge de porc avec les épices, sauf le vin rouge
- Passer au hachoir, grille 5mm
- Ajouter le vin rouge et bien mélanger.
- Rouler dans la crépine
- Laisser reposer une nuit (avant de rouler ou après)

### Cuisson

Démarrer la cuisson avec un petit peu d'eau au fond d'une poêle, sur feu moyen. Tourner 1 ou 2 fois les atriaux. Lorsque l'eau est évaporée, déglacer avec un filet de vin blanc, laisser réduire et retourner les atriaux, recommencer l'opération (déglacer, retourner) pendant 30 minutes. Ajouter autour des atriaux un peu d'ail et d'oignon coupés fins, un bon brin de thym et poursuivre la cuisson un petit quart d'heures. Rectifier l'assaisonnement et déguster.

*Ils sont aussi délicieux le lendemain, froid, au pique-nique !*



*Je remercie les deux « goulus » qui se sont régautés et qui témoignent avec cette photo.*

Le macis ou « fleur de muscade » est obtenu à partir de l'enveloppe entourant la noix de muscade. L'épice est d'une belle couleur orangée et plus fine de goût.

Se trouve chez les marchands d'épices.