Sanglier Terre et Mer

L'association de la bête noire et du petit poisson au reflet d'argent, un mariage heureux !

Pour 4-5 personnes

1.250kg de sanglier pour braiser (échine, pièces dans le cuissot ou un morceau du carré, ce qui n'est pas gênant car souvent « sec », alors avec la sauce c'est un vrai bonheur)
500gr d'oignon coupé en rondelles
2-3 gousses d'ail coupées aussi en rondelles
Huile d'olive
Thym, romarin
Sel, poivre

Pour la sauce :

1 petite boîte d'anchois
1 c.s. de moutarde
1 c.s. huile d'olive

- Découper vos morceaux en tranches d'environ 4mm d'épaisseur
- Dans une braisière qui ferme bien (il ne faut pas que l'humidité sorte, sinon il n'y aura pas de sauce) mettre 4 c.s. d'huile d'olive
- Disposer une couche de tranches de viande puis une couche d'oignon + ail, saler (peu car les anchois amènent aussi du sel) poivrer et saupoudrer d'un peu de thym et/ou romarin, recommencer les couches, environ 3-4 en terminant par une couche d'oignon. Puis arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourner dans le four préchauffé à 180° pour environ 2h30
- 30 minutes avant la fin de la cuisson, préparer la sauce. Réduire en purée 2 filets d'anchois avec la moutarde et l'huile, prélever 1-2 c.s. de jus qui se sera formé dans la braisière et délayer. Verser dans le plat autour de la viande qui aura « rétréci » à la cuisson et mélanger au jus.

Servir dans le plat de cuisson, la viande doit être assez tendre pour être servie à la cuillère.

Accompagner avec des pommes de terre rissolées au romarin ou en purée.

Bon appétit !

Anne