



Les plats principaux

Filet de marcassin avec pommes farcies, champignons des bois et sauce au vin rouge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes champignons des bois
800 grammes de filet de marcassin
beurre
poivre
sel

Pour la sauce au vin rouge

2 cuillères à soupe de sirop de Liège
400 millilitres de fond de gibier
1 cuillère à soupe de maïzena
200 millilitres de vin rouge
2 branches de thym
1 échalote
poivre
sel

Pour les pommes

2 poignées de persil plat
2 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (ciselé finement)
8 pommes (petites)
50 grammes de biscuits (amaretti, émiettés)
6 tranches de prosciutto (en fines lamelles)
2 cuillères à soupe de framboises (vinaigre)
100 grammes de chapelure japonaise
2 œufs
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Chauffez un peu de beurre dans une casserole et ajoutez l'oignon et l'ail. Salez et poivrez et faites revenir quelques minutes pour que ce soit bien doré. Versez l'oignon et l'ail étuvés dans un grand plat avec les oeufs, le prosciutto, le panko, les biscuits amaretti, le vinaigre et le persil plat. Mélangez bien le tout.

Coupez le dessus de chaque pomme et mettez-les de côté. Enlevez les trognons sans abîmer le dessous des pommes. Farcissez les pommes avec le mélange et replacez les chapeaux sur les pommes. Placez les pommes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 20 minutes. Les pommes sont prêtes quand elles sont molles et que le mélange est brun doré.

Ciselez l'échalote finement et mettez-la dans une casserole avec le vin rouge et le thym frais. Portez à ébullition et faites réduire de moitié. Ajoutez le fond de gibier et portez de nouveau à ébullition puis faites réduire environ aux 3/4. Retirez le thym de la sauce et liez celle-ci avec de la maïzena. Salez et poivrez. Incorporez le sirop de Liège à la sauce chaude et portez une dernière fois à ébullition.

Chauffez un peu de beurre dans une poêle et laissez la poêle devenir bien chaude. Saisissez le morceau de marcassin de tous les côtés. Salez et poivrez le morceau de viande, emballez-le dans une feuille d'aluminium et enfournez-le 7 minutes avec les pommes.

Entretemps coupez les champignons et cuisez-les bien dorés dans du beurre. Salez et poivrez.

Servez le filet de marcassin avec la sauce au vin rouge, les pommes farcies et les champignons des bois.

Ustensiles de cuisine

Four

