



Les plats principaux

## **Rôti de sanglier aux légumes racines rôtis**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 kilogramme everzwijngebraad  
2 betteraves rouges (épluchées et en morceaux)  
2 oignons (grossièrement coupés)  
1 panais (épluchées et en morceaux)  
1 navet (une botte, épluchés)  
1/4 céleri-rave (en morceaux)  
1 gousse d'ail (tête)  
1 bosje dille (coupé fin)  
1 cuillère à soupe de grains de poivre (rose)  
1 cuillère à soupe de cumin en poudre  
1 cuillère à soupe de poudre de cumin  
2 cuillères à soupe de beurre fin  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 décilitres de fond de gibier  
2 cuillères à soupe de farine  
120 millilitres de vin blanc  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Séchez bien la viande, puis salez et poivrez-la.

Dans un grand plat, mélangez les oignons, les navets, le céleri-rave, les panais et les betteraves. Ajoutez l'huile d'olive, la poudre de cumin, la poudre de coriandre, du sel et du poivre.

Faites fondre le beurre et faites-y rôtir brièvement la viande de tous les côtés dans un plat à rôtir avec du beurre bouillant. Ajoutez le mélange de légumes et la tête d'ail. Enfouissez pendant 45 minutes. Retirez la viande du plat à rôtir et laissez-la reposer sous du papier aluminium. Retirez les légumes du plat à rôtir et réservez-les au chaud. Retirez la tête d'ail. Saupoudrez de farine les sucs de cuisson et mélangez bien. Placez sur le feu et laissez cuire pendant un moment. Versez le vin blanc et portez à ébullition. Ajoutez le fond de gibier. Laissez réduire jusqu'à obtenir une sauce liée que vous tamisez ensuite.

Coupez la viande en tranches et disposez-la sur un beau plat. Arrangez les légumes tout autour. Servez avec la sauce. Terminez par l'aneth finement ciselée et les graines de poivre rose.

