

PAVÉ DE SANGLIER AUX ÉPICES PURÉE FINE DE CÉLERI ET POMMES AU FOUR



Ingrédients pour 6 personnes

Pour les pommes

- 6 pommes + 20 g Beurre + 30 g gelée groseille

Etape 1

- 1 petit céleri-rave
- 1 échalote et huile d'olive
- 20 cl lait
- Aromates : ail, thym, laurier – sel & poivre

Etape 2

- 375 g choux rouge
- 1 pomme
- 1 oignon
- 25cl vin rouge
- Epices : 1 clou de girofles, 1 cardamome verte, 2 baies de genièvre- sel & poivre

Etape 3

- 6 Pavés de sanglier
- 5 g poivre se Sichuan
- 20 cl vin rouge
- 10 g jus de veau déshydraté
- 15 g beurre doux
- huile d'olive



Déroulement de la recette



Pour les pommes

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).
Vider les pommes, les disposer dans un plat avec un peu d'eau, ajouter un petit morceau de beurre, puis enfourner pendant 20 min environ suivant la maturité des pommes. Une fois sorties du four, ajouter la gelée de groseille à l'intérieur de chaque pomme. Réserver.



Pour l'étape 1

Éplucher le céleri-rave et le couper en petits cubes de 1 cm de côté. Éplucher et ciseler l'échalote.
Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, faire suer l'échalote avec une pincée de sel. Ajouter le céleri, faire suer de nouveau puis ajouter le lait et les aromates. Cuire jusqu'à totale évaporation du lait. Mixer sans les aromates et rectifier l'assaisonnement. Réserver.



Pour l'étape 2

Éplucher l'oignon et la pomme, vider cette dernière. Émincer le chou, l'oignon et la pomme en fines lamelles.
Dans une cocotte, faire suer l'oignon avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Ajouter le chou, faire suer de nouveau. Cuire ensuite à couvert pendant 20 à 30 min avec le vin rouge, la pomme et les épices, jusqu'à totale évaporation du vin.



Pour l'étape 3

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).
Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, colorer les pavés de sanglier pendant 2 min de chaque côté. Les débarrasser de la poêle et les mettre sur une plaque, saler et poivrer. Enfouner les pavés pendant 8 min.
Dans la même poêle, ajouter le poivre de Sichuan et le vin rouge, réduire de moitié puis ajouter le jus de veau déshydraté avec un peu d'eau, tout en fouettant. Monter avec une noisette de beurre.

Pour le dressage

Dresser le pavé de sanglier, disposer autour une quenelle de purée de céleri, la compotée de chou et la pomme au four.



« Vous pouvez préparer toute votre garniture à l'avance. Mettez la purée de céleri au bain-marie et réchauffez le chou et les pommes au dernier moment. »