

Civet de sanglier et son gratin dauphinois

Ingrédients

NATURE	U	1	2	3
<u>Boucherie</u>				
Civet sanglier	Kg	0,60		
Lardons	Kg		0,05	
<u>B.O.F</u>				
Gruyère râpé	Kg			0,05
Crème épaisse	Kg			0,18
Lait	L			0,50
<u>Fruits Légumes</u>				
oignons	Kg	0,08		
Tomates	Kg	0,08		
Carottes	Kg	0,07		
Champignons	Kg		0,10	
Pommes de terre	Kg			0,80
<u>Économat</u>				
Farine	Kg	0,06		
Sel	PM	PM	PM	
Poivre	PM	PM	PM	
Gelée de groseille	Kg		0,02	
Chocolat	Kg		0,01	
Fond	L	QS		
Huile	L	0,05	0,02	
<u>Cave/Divers</u>				
Vin rouge	L	1,00		

Progression technique

Préparation de la viande

Dans un rondou de taille adapté déposer les cubes de viandes dans de l'huile fumante, les faire colorer. Débarrasser la viande, ajouter la garniture aromatique (oignons, tomates et carottes) et les légumes de la marinade. Ajouter la viande, saler/poivrer. Singer puis mouiller avec le liquide (vin rouge + fond). Faire bouillir, à la première ébullition mettre un couvercle et enfourner pour 2h.

Mettre au point la sauce et la garniture

Une fois le civet cuit, décanter. Faire une mise au point gustative (assaisonnement) et une mise au point de la sauce (la faire réduire). Puis ajouter 2 C à C de gelée de groseille + 4 pastilles de chocolats pour adoucir en sucre & donner une saveur vanille à la viande.

Escaloper les champignons, dans une poêle à œufs, faire sauter les lardons avec très peu d'huile fumante, puis les champignons. A rajouter avec le civet au moment de l'envoi.

Gratin dauphinois

Emincer les pommes de terre, les blanchir au lait et à la crème. Chemiser un plat en fonte, y ajouter les pommes de terre. Ajouter le gruyère, faire gratiner.

