



MIGNON DE SANGLIER MARINÉ À LA NEGRETTE, CRÈME D'AIL NOIR, POLENTA CRÈMEUSE, PETITS LÉGUMES CROQUANTS

Ingrédients pour 4 personnes

Marinade : 1 bouteille de vin rouge 100% Négrette
1 oignon
1 carotte
1 branche de thym
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
Quelques soupçons de poireaux
Quelques clous de girofle

800 gr de filet mignon de sanglier
150 gr de légumes anciens taillés en julienne
200 gr de polenta
50 gr de parmesan
60 cl d'eau
10 cl de crème fraîche
5 gousses d'ail noir
40 cl de crème liquide
Sel, poivre
Persil, huile



Progression

Mettre le filet mignon de sanglier entier à mariner dans un plat creux avec le vin, l'oignon, la carotte, les clous de girofle, le thym, l'ail, le laurier, le poireau, le sel et le poivre. Réserver.

Après 24h, égoutter le filet de sanglier et le marquer de chaque côté dans une cocotte. Assaisonner et mettre à cuire au four pendant 15 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, faire bouillir l'eau salée. Ajouter la polenta en pluie en remuant avec une spatule en bois le temps que la polenta cuise environ 2 minutes. Retirer du feu et ajouter la crème fraîche puis le parmesan tout en continuant de remuer.

Mettre à cuire les légumes de votre choix dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Faire bouillir la crème liquide avec l'ail noir. Assaisonner et mixer le tout.

Dressage

Tailler des tronçons de filet mignon d'environ 3 cm et les disposer dans l'assiette.
Tailler la polenta en pavé d'environ 6 à 8 cm de long et disposer les légumes sur le dessus.
Couler une grosse cuillère de crème d'ail noir entre les deux et servir immédiatement.



Chef Olivier VERHECKE
Ô de Vigne
1 route de Ruisseau – 31620 Villaudric