



RAGOUT DE SANGLIER NIKKEI ET BOUILLON VEGE

Ingrédients pour 10 personnes

- 1,2 kg de morceaux de sanglier pour ragout en cubes d'environ 40 à 60 gr
- 40 gr d'huile d'olive
- 2 litres de bouillon végétal
- 300 cl de jus de pommes
- 75 cl de saké
- 75 cl de Mirin
- 100 cl de sauce soja salée
- 70 gr de purée d'ail
- 500 gr de radis Daikon
- 400 gr de carottes
- 100 gr d'oignons
- 50 gr de shiitake
- 300 gr de châtaignes
- 12,5 gr de badiane
- 2,5 gr de piment de Cayenne
- Cébettes
- Sésame noir
- 700 gr de riz Udon



Pour le bouillon

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| - 1,2 litre d'eau | - 10 cl d'huile d'olive |
| - 45 gr d'oignons | - 1,5 gr de thym séché |
| - 45 gr de carottes | - 5 gr de gros sel de Guérande |
| - 45 gr de poireaux | - 1 gr de poivre noir en grains |

Progression

Laver, éplucher et tailler les légumes (oignons, carottes et poireaux) en gros tronçons.

Dans un faitout, mettre l'huile à préchauffer et mettre les légumes. Mouiller à hauteur en ajoutant le thym, le gros sel et le poivre en grains.

Porter à ébullition et écumer au fur et à mesure pour retirer les impuretés. Laisser cuire à petit bouillon pendant 1h30 environ.

Passer le bouillon de légumes au chinois et réserver.

Laver la viande de sanglier et la mettre saisir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajouter les oignons et les carottes, puis mouiller avec le bouillon de légumes. Ajouter les autres ingrédients et les épices et poursuivre la cuisson.

Dans un four chaud à 170°C, mettre le tout dans une cocotte avec son couvercle et laisser cuire environ 2 heures. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dressage

Dresser à l'assiette avec le riz, la viande et les légumes à côté et le tout napper de sauce de cuisson, quelques peluches de cébette et une pincée de sésame noir.



Chef Émilie FÉLIX
Chef consultante