LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Carbonnade de sanglier mijotée, purée de potimarron & goutte Danger

Carbonnade de sanglier mijotée : un plat réconfortant où la viande longue cuisson rencontre une purée de potimarron onctueuse. La sauce du ragoût, corsée au vin rouge et aromates d'automne, enrobe des morceaux fondants ; la purée apporte douceur et crème. En finition, une toute petite goutte de Sauce Piquante Danger apporte une pointe lumineuse, acidulée et extrêmement piquante qui relève le plat sans le masquer. Idéal pour un dîner chaleureux en famille ou entre amis quand tu veux conjuguer rusticité et caractère : sers la carbonnade avec du pain rustique et une salade verte pour un repas complet et gourmand.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**65 min**	**moyen**

Ingrédients

- 800 g de sanglier (épaule ou râble), en gros morceaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 2 oignons jaunes, émincés
- 2 carottes, en rondelles
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 cuillères à soupe de farine
- 300 ml de vin rouge sec
- 400 ml de bouillon de volaille ou de bœuf
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 branche de thym, quelques brins de persil
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de cassonade ou miel liquide
- Sel et poivre
- 800 g de potimarron, coupé en gros morceaux (poids à cru)
- 30 g de beurre (pour la purée)
- 100 ml de crème liquide ou crème végétale
- Noix de muscade râpée (facultatif)
- Sauce Piquante Danger (force 10/10) — voir dosage

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Danger (force 10/10) ultra forte

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sors la viande 30 minutes avant cuisson si possible. Sale légèrement et poivre.

Chauffe l'huile et 10 g de beurre dans une cocotte à feu vif. Saisis les morceaux de sanglier en plusieurs fournées pour bien colorer sans surcharger la cocotte. Réserve.

Baisse le feu, ajoute le reste du beurre et fais fondre les oignons et les carottes 6–8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoute l'ail 1 minute.

Saupoudre de farine, mélange 1 minute pour sécher, puis déglace avec le vin rouge en grattant les sucs. Laisse réduire 2–3 minutes.

Remets la viande dans la cocotte, ajoute le bouillon, le concentré de tomate, le thym, le laurier et la cassonade. Porte à frémissement, couvre et laisse mijoter doucement 50–55 minutes jusqu'à tendreté.

Pendant ce temps, cuire le potimarron à l'eau salée ou à la vapeur 15–20 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutte bien.

Écrase le potimarron avec le beurre et la crème pour obtenir une purée lisse. Assaisonne de sel, poivre et une pincée de muscade. Garde au chaud.

Goûte la carbonnade en fin de cuisson: rectifie l'assaisonnement, retire le thym et laurier. Si la sauce est liquide, fais réduire à découvert quelques minutes pour concentrer les saveurs.

Dresse la purée sur chaque assiette, dispose des morceaux de sanglier nappés de sauce. En finition, dépose 1 goutte de Sauce Piquante Danger par assiette sur une cuillère puis pose-la délicatement à côté de la viande.

Serre immédiatement. Commence toujours par 1 goutte: chacun ajustera son intensité à table.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour un ragoût plus rond, ajoute 1 cuillère à soupe de beurre froid en fin de cuisson et émulsionne la sauce. Si la sauce est trop forte en acidité, un trait de miel ou une cuillère à soupe de purée de potimarron mélangée l'adoucit.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit