

2 salles
30 couverts

Les Trois Marcassins

60, route nationale - Belleville

LA TRADITION

pour 8 personnes
1,6kg de viande de marcassin
huile d'arachide
50g de baies de genièvre
1 cuiller à soupe de farine
2 cuillers de paprika doux
50g de beurre
1 bouteille de bon vin rouge
1/2l d'eau
persil haché
ail, sauge
spatzle ou pommes vapeur

Couper la viande en dés de la taille d'une grosse noix. Dans une cocotte en fonte, très chaude, huilée et parsemée de grains de genièvre, couvrir le fond de morceaux de viande. Bien les marquer sur toutes les faces. Réserver au fur et à mesure. Jeter le reste de l'huile, remettre la cocotte à feu doux, parsemer les 50g de beurre en petits morceaux. Lorsqu'il mousse, saupoudrer farine et paprika, remuer avec une spatule en bois. Quand le mélange commence à brunir, verser le vin et l'eau. Saler, poivrer (sans excès), y jeter l'ail et la sauge. Porter à ébullition, y plonger les morceaux de viande. Vérifier de temps en temps la cuisson et, si besoin est, mouiller avec un peu d'eau ou retirer la viande si elle est suffisamment cuite. Faire réduire la sauce jusqu'à consistance désirée. Vérifier l'assaisonnement. Parsemer la viande d'ailles ou de rondelles de petits cornichons au vinaigre et de persil. Bon appétit !
Garniture : spatzles poêlés au beurre (ci-contre) ou pommes vapeur.



Pierre Bourgau

Mitonné de marcassin