



Ragoût de gibier à la française, purée de brocoli et chips de scorsonères



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de sanglier
sel et poivre
farine
beurre
oignon
2 décilitres de vin rouge
2 1/2 décilitres de bouillon de gibier (Bon fon bio)
2 feuilles de laurier
2 branches de thym
2 carottes
400 grammes de choux de bruxelles
1 tasse de petits pois surgelés
500 grammes de pommes de terre
1 brocoli
noix de muscade
4 salsifis
1 citron
huile d'arachide
fleur de sel

Méthode de préparation

- 1.** Tamponnez la viande pour la sécher et assaisonnez de sel et de poivre. Farinez-la légèrement. Faites fondre le beurre dans une sauteuse à fond épais et faites-y revenir la viande.
- 2.** Retirez-la de la poêle et faites-y revenir les oignons émincés. Rajoutez la viande et versez le vin rouge et le fond de gibier.



- 3.** Ajoutez le laurier et le thym. Portez à ébullition et laissez mijoter doucement pendant $\pm$ 2 h 30.
- 4.** 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, ajoutez les carottes coupées en rondelles.
- 5.** Coupez les choux de Bruxelles en deux, faites-les revenir dans du beurre et ajoutez-les au plat. Terminez par les petits pois.
- 6.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée.
- 7.** 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, ajoutez les bouquets de brocoli. Égouttez et réduisez en purée au presse-purée.
- 8.** Ajoutez un gros morceau de beurre et rectifiez l'assaisonnement avec du sel, de la noix de muscade et du poivre.
- 9.** Lavez soigneusement les scorsonères sous l'eau froide, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable.
- 10.** À l'aide d'un économe, réalisez de fines tagliatelles. Plongez-les directement dans un bol d'eau froide avec le jus d'un citron.
- 11.** Épongez ensuite soigneusement les tagliatelles de scorsonères dans du papier absorbant.
- 12.** Faites chauffer de l'huile d'arachide à 160 °C et faites cuire les scorsonères par petites portions, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 13.** Faites-les égoutter sur du papier absorbant et saupoudrez-les directement d'un peu de fleur de sel.