

Sanglier aux olives et galettes de polenta

Préparation 30 mn

Cuisson 2 h 45

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg d'épaule ou de gigot de sanglier en morceaux(je dirais plutôt 1,2 kg)

170 g d'olives noires (j'ai mis des niçoises)

15 cl de pulpe de tomate

1 brin de romarin frais

1 petite branche de sauge fraîche

3 gousses d'ail

1/2 bouteille de vin rouge

120 g de polenta précuite

50 g de parmesan frais râpé

Huile d'olive

Sel, gros sel et poivre

Préparer la polenta : Porter 75 cl d'eau à ébullition avec 5 c à s d'huile d'olive et 1 c à c de gros sel. Ajouter la polenta et mélanger vivement sur le feu pendant 5 mn environ jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Ajouter aussitôt le parmesan râpé, rectifier l'assaisonnement et verser dans un plat rectangulaire tapissé de papier sulfurisé, étaler sur une épaisseur de 3 cm. Couvrir de film et réserver au frais.

Dans une cocotte en fonte et à feu vif, faire rissoler la viande avec un peu d'huile d'olive bien chaude. Laisser évaporer l'eau de cuisson en écumant si besoin est. Saler, poivrer, mouiller avec le vin rouge, ajouter l'ail, le romarin et les feuilles de sauge. Porter à frémissement, maintenir l'ébullition 10 mn et ajouter la pulpe de tomate avec les olives noires. Couvrir d'eau à hauteur et laisser mijoter à feu doux dans la cocotte fermée au moins 2h.

30 mn avant la fin de cuisson découper la polenta en rectangles réguliers et les poêler dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver dans le four à 150°.

Lorsque la viande est cuite (elle doit être tendre) rectifier l'assaisonnement et détendre la sauce avec un peu d'eau bouillante. Servir avec les galettes de polenta arrosées d'un filet d'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>