



LA SEMAINE DU GIBIER

Escalope de marcassin panée, sauce aux airelles et ses légumes chauds



4



40 min.



35 min.

Ingrédients:

- Gigue de marcassin (env. 800 g.)
- 3 œufs
- Farine
- Chapelure de vieux pain
- 70 cl de fond de gibier
- 30 cl de vin rouge
- 1 cuillère de sirop de Liège
- 50 g. de roux brun (beurre + farine)
- 2 cuillères à soupe d'airelles cuisinées
- 1 botte de carottes fanes
- 2 petites courgettes
- Céleri
- Lait
- Pommes de terre
- 4 chicons
- 1 poitrine de porc épicé
- Sel
- Poivre
- Affilla Cress (pour la décoration)

Préparation de la viande

- Désosser la gigue de marcassin et en faire 4 escalopes (+/- 200g).
- Mettre l'escalope entre deux films alimentaires, la battre pour casser les fibres et l'affiner.
- Paner l'escalope en la trempant dans la farine, puis dans 3 œufs entiers et terminer en la plongeant dans la chapelure de vieux pain. Répéter l'opération "œufs et chapelure" une deuxième fois.
- Réserver au frais sans superposer les escalopes.

Préparation de la sauce

- Mettre à ébullition le fond de gibier (70cl) et le vin rouge (30cl).
- Ajouter une cuillère de sirop de liège.
- Ajouter 50 g. de roux brun pour épaissir.
- Ajouter deux cuillères à soupe d'airelles cuisinées.
- Rectifier les assaisonnements selon les goûts.

Préparation des accompagnements

- Eplucher les carottes fanes.
- Couper les courgettes en tronçons et les évider.
- Préparer une purée de céleri.
- Braiser les chicons.
- Cuire à la vapeur les carottes et les courgettes (100° - 20 min. pour les courgettes et 30 min. pour les carottes - Attention, le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des légumes).
- Quand les courgettes sont cuites, les remplir avec la purée de céleri.

Recette proposée par

Olivier BAIJOT

LE SAINT-GILLES

RUE ST-GILLES, 28

B-6870 SAINT-HUBERT