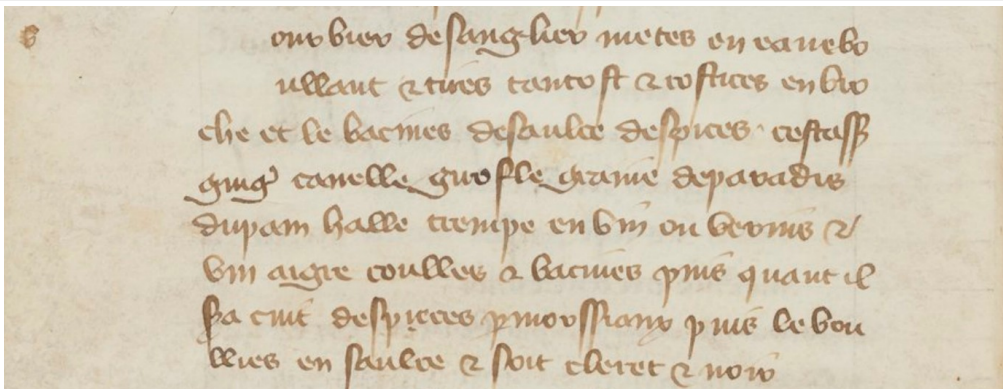




Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Blandy
compagnie@ypocras.net

Bourbier de sanglier

Source	 <p>Viandier, manuscrit BnF, p.18</p>
Texte d'origine	<p>Bourbier de sanglier metes en eaue bo ullant et tires tantost et rostices en bro che et le bacines de saulce despices cestass(avoir) ging(gembre) canelle girofle graine de paradis dupain halle trempe en vin ou verjus et vin aigre coulles et bacines puis quant il sera cuit despices p(ar)morssiaux puis le bou llies en saulce et soit cleret et noir</p>
Ingrédients	<p>Pour 1kg. de rôti de sanglier. Épices en poudre : 1cc¹. de gingembre, 1 cc.de cannelle, 1/2 cc. de girofle, 1 cc. de graines de paradis passée au moulin à poivre, 50 g.de pain tosté (ou 30g. de chapelure), 1/2l. de vin blanc, 20 cl. de verjus², 10 cl. de vinaigre.</p>
Recette adaptée	<p>Le sanglier est un cochon sauvage dont il faut absolument bien cuire la viande. Cette recette convient parfaitement.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Plonger la pièce de viande dans une marmite d'eau bouillante pendant une vingtaine de secondes. L'égoutter.2. Préparer la sauce : mélanger tous les ingrédients dans un saladier. L'utilisation de chapelure évite d'avoir à écraser longuement le pain grillé. Saler à votre goût.3. Rôtir pendant 20-30 minutes. Soit on embroche, soit on pose la viande sur la grille avec une lèche-frite dessous. L'idéal est de pouvoir arroser régulièrement le rôti avec la sauce.4. Mitonner : on coupe le rôti en morceaux, comme pour un bourguignon, on verse sauce et viande dans une cocotte et on laisse mijoter une heure à feu très doux. <p><i>Le vin blanc permet d'obtenir le « cleret » de la sauce. La recette du Mesnagier omet le mitonnage. Nous préférons la cuisson lente, particulièrement savoureuse, et sanitaire moins risquée.</i></p>

1 Cuillère à café

2 ou 15 cl. de vinaigre de cidre