



Rôti de Sanglier à l'orange

Ingrédients (8 pers.)

- 900 g de rôti de sanglier
- 4 oignons
- 4 oranges
- 350 g de polenta précuite
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 cuil. à café de Maïzena
- 50 g de beurre
- 1 cuil. à soupe d'huile
- sel & poivre

Préparation :

Pelez et émincez les oignons. Pressez 3 oranges. Lavez la dernière et coupez-la en fines tranches.

Faites chauffer 20 g de beurre et l'huile dans une sauteuse. Mettez-y le rôti à dorer sur toutes ses faces, baissez le feu et ajoutez les oignons, les tranches et jus des oranges ainsi que le vin.

Salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter 45 min. 5 min avant la fin de la cuisson, faites tomber la polenta en pluie dans une casserole contenant 1 l d'eau bouillante salée. Remuez sur feu doux pour obtenir une consistance crémeuse, en ajoutant le reste de beurre.

Sortez la viande, réservez-la sous du papier d'aluminium.

Délayez au fouet la Maïzena dans la sauce de la sauteuse.

Tranchez le rôti, posez-le sur un plat, servez aussitôt avec la sauce en saucière et la polenta très chaude.

source : www.cuisineetvinsdefrance.com

photo : Pierre-Louis Viel