

COTES DE SANGLIER AU FOUR

- > 6 côtes de sanglier
- > 2 gousses d'ail
- > 2 grosses échalotes
- > 1 branche de persil plat
- > 1 cuillère à soupe de moutarde
- > 10 cl d'huile d'olive et 20 cl de vin blanc sec
- > herbes séchées au choix
- > sel /Poivre
- > 1 cuillère à soupe de miel

Préparer la marinade 2 heures avant cuisson en hachant finement l'ail, les échalotes, ajouter le persil, la moutarde, les herbes séchées, l'huile d'olive, le vin puis le sel, le poivre et le miel
Tremper les côtes dans la marinade pour qu'elles s'en imprègnent.

Au bout des 2 heures, saisir les côtes à la poêle de chaque côtés, remettre dans le plat contenant la marinade.

Faire une sauce petite sauce onctueuse avec du fond de veau et verser sur les côtes, enfourner 20 minutes à 220°C puis 25 minutes à 190°C

Tourner les côtes à mi-cuisson pour qu'elle ne sèchent pas.

(Vous pouvez rajouter des champignons de votre choix)