

CUISSOT DE MARCASSIN AUX CERISES AIGRES-DOUCES

625 calories Préparation: 30 mn + marinade: 48 h Cuisson : 2 h 20 mn

Pour 8 personnes:

1 cuissot de marcassin
150 g de saindoux
2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
1 bocal de cerises au vinaigre
Sel, poivre

Pour la marinade:

5 carottes
6 oignons
8 grains de poivre gris
2 clous de girofle
8 grains de genièvre
4 feuilles de laurier
1 branchette de thym
3 brins de persil
1 l de vinaigre de vin
1 zeste d'orange
6 grains de coriandre
1 verre d'huile d'olive
1 verre de Cognac
1 petite cuillerée de sel fin

1. Préparez la marinade : pelez les carottes et les oignons. Faites-les revenir dans l'huile d'olive, puis ajoutez tous les aromates, le sel, le vinaigre, le Cognac et un verre d'eau. Laissez mijoter 30 minutes à feu doux. Laissez refroidir cette marinade avant d'y plonger le cuissot de marcassin.
2. Faites-le macérer pendant 2 jours dans cette marinade en le retournant à plusieurs reprises.
3. Egouttez le cuissot. Epongez le. Filtrez la marinade.
4. Faites chauffer le saindoux dans une grande cocotte. Mettez y à dorer le cuissot sur toutes ses faces pendant une quinzaine de minutes, puis salez, poivrez et saupoudrez de sucre. Cinq minutes après, mouillée avec six louches de la marinade filtrée. Couvrez la cocotte et laissez cuire à feu doux pendant 2 heures.
5. Quinze minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les cerises et leur vinaigre.
6. Pour servir, placez la viande sur un plat. Accompagnez-la d'une saucière contenant la sauce de cuisson et les cerises.

Le secret de la réussite

Cette recette demande une longue préparation, mais n'est pas difficile à réaliser. Très important: retournez le cuissot dans la marinade une bonne dizaine de fois.