

## GIGOT DE SANGLIER, POLENTA DE CHATAIGNE

*Marinade : 24 heures au réfrigérateur*

*Cuisson : 30 mn*

*Ingrédients (pour 8 personnes) :*

- *Gigot de sanglier*
- *Oignons, échalotes, céleri, persil, laurier, thym, ail*
- *Carottes*
- *3 clous de girofle*
- *Poivre en grains, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe d'huile*
- *2 cuillères à soupe de crème fraîche, beurre, sel et poivre*
- *Vin rouge*
- *500 g de farine de châtaigne*
- *1 litre d'eau*

*Préparation :*

*Parez le gigot et ôtez la peau, faites-le mariner avec le vin et les légumes 24 heures.*

*Egouttez (gardez la marinade), parsemez d'une noix de beurre et glissez au four. Laissez cuire à feu doux Vi heure par kilo en arrosant souvent.*

*Remplissez une casserole d'un litre d'eau. Faites bouillir. Versez en pluie la farine de châtaigne et tournez vigoureusement sans arrêt pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la farine se détache des bords.*

*Quand la polenta forme une boule, continuez à faire cuire une dizaine de minutes.*

*Disposez-la sur un torchon que vous aurez saupoudré de farine de châtaigne et modelez un gros boudin.*

*Après la cuisson du gigot, déglacez le jus avec le vinaigre et 2 verres de marinade.*

*Ajoutez 2 cuillères de crème fraîche.*

*Découpez le gigot et servez nappé de sauce accompagné d'une tranche de polenta.*