

Sanglier à la purée de patate douce



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

2 kg de patates douces bio Ardo

1 kg de potiron (courge) en dés bio Ardo

1 kg de pommes de terre en dés bio Ardo

250 g d'oignons en dés bio Ardo

30 g de persil bio Ardo

1,5 kg de rôtis sanglier

500 ml de bouillon de légumes bio

500 ml de fond de gibier (jus)

50 g de beurre bio

cœurs de laitue

sel et poivre

Préparation

1. Faire revenir les oignons dans un peu de beurre. Ajouter les patates douces, le potiron et les pommes de terre, laisser mijoter. Ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter à couvert.
2. Réduire en purée et assaisonner avec du sel et du poivre. Mélanger le persil à la purée et ajouter une noix de beurre si nécessaire.
3. Assaisonner la viande avec du sel et du poivre et la saisir de chaque côté à feu vif. Poursuivre la cuisson (30 minutes par kilo) au four préchauffé à 180 °C.
4. Servir avec le jus de viande et un cœur de laitue grillée.

Allergènes

Milk



We preserve nature's gifts