

## *Côtes de Sanglier Grillées, Sauce aux Baies Roses*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### **Ingrédients:**

- SANGLIER	4-6 côtes
- HUILE D'OLIVE	
- HERBES DE PROVENCE	
- ECHALOTE(S)	1
- VIN BLANC SEC	20 cl
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- BAIES DE POIVRE ROSE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites décongeler les côtes de sanglier si nécessaire.
- Détaillez-les en coupant dans le sens des côtes (par 2 côtes).
- Huilez-les puis ajoutez un peu d'herbes de Provence. Salez et poivrez. Laissez reposer 30 minutes.
- Ensuite, faites-les griller au barbecue. Huilez de temps en temps.
- Pendant ce temps, réalisez la sauce aux baies roses : dans un caquelon, faites revenir l'échalotte pelée et émincée finement.
- Ajoutez le vin blanc et laissez réduire.
- Dès que le mélange est réduit, ajouter les grains de poivre rose et poursuivez la cuisson deux minutes.
- Versez ensuite la crème et incorporez le fond de veau.
- Salez, poivrez puis laissez mijoter jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- Servez les côtes grillées accompagnées de sauce aux baies roses.

### **Remarque:**

A partir de DI-238

