

Cuisseau de Sanglier au Four

Nombre de personnes : 10

Temps de préparation : 3 heures

Ingrédients :

- SANGLIER 1 cuisse (6-7 kg)
- GOUSSE(S) D'AIL 8-10
- BARDE(S) DE LARD
- SEL
- POIVRE

Recette :

- La veille, décongelez le cuisseau.
- Le jour J, épongez le cuisseau puis déposez-le sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium et papier sulfurisé.
- Incisez la viande avec la pointe d'un couteau et piquez l'ail à différent endroit.
- Répartissez la barde sur le sommet du gibier.
- Salez et poivrez généreusement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez la « bête » pour 1 h 45 à 2 heures.
- Après 15-20 minutes, baissez le four à 175°C.
- Découpez à l'aide d'un couteau bien aiguisé en fines tranches.

