

ÉMINCÉ DE SANGLIER AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes

50 ml	huile	3 c. à table
50 g	beurre	3 c. à table
700 g	lanières de sanglier (flanc ou épaule paré)	1½ lb
4	échalotes grises hachées finement	4
250 g	champignons assortis (cèpes, bolets, portabella ou autres champignons) en quartiers ou en tranches	1 tasse
200 ml	vin blanc sec L'Orpailleur	2/3 de tasse
400 ml	sauce demi-glace*	1½ tasse
80 ml	crème sûre	1/3 de tasse
30 ml	moutarde à l'ancienne	2 c. à table
Au goût	sel et poivre	Au goût

1. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et le beurre. Faire sauter vivement les **lanières de sanglier** jusqu'à coloration.
2. Ajouter les échalotes et les champignons, bien mélanger.
3. Verser le vin blanc et laisser réduire de moitié.
4. Ajouter la sauce demi-glace et finir la cuisson à feu moyen.
5. Ajouter la crème sûre et, hors du feu, incorporer la moutarde, le sel et le poivre; bien mélanger et servir.

* La demi-glace est le résultat de l'évaporation d'un fond brun sans sel (bouillon de bœuf, veau ou gibier). Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez utiliser un concentré de bœuf liquide (style Bovril). Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel puisque ces produits sont très salés.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin blanc L'Orpailleur.