



## KEFTÉDÈS DE SANGLIER, SAUCE À L'ÉRABLE, CRÈME ET ROMARIN

### Pour 4 personnes

1	tranche de pain sans la croûte	1
30 ml	<b>lait</b>	2 c. à table
500 g	<b>sanglier haché</b>	1 livre
1	œuf	1
125 ml	oignon râpé	½ tasse
1 gousse	ail haché	1
15 ml	persil haché	1 c. à table
15 ml	menthe fraîche hachée	1 c. à table
5 ml	cumin	1 c. à thé
Au goût	sel, poivre	Au goût
90 ml	farine grillée	¼ tasse
1	jus de 1 citron	1
45 ml	huile	3 c. à table

### Sauce à l'érable

15 ml	<b>beurre</b>	1 c. à table
1	échalote hachée	1
65 ml	vin rouge Baco, Domaine Les Brôme	¼ tasse
1	branche de romarin	1
250 ml	sauce brune (demi-glace)*	1 tasse
30 ml	<b>crème 35 %</b>	2 c. à table
45 ml	sirop d'érable	3 c. à table
Au goût	sel, poivre	Au goût

1. Couper la mie de pain en petits cubes, ajouter le **lait** et bien mélanger pour obtenir une pâte. Mélanger ensemble la mie de pain trempée, le **sanglier haché**, l'œuf, l'oignon râpé, l'ail haché, le persil, la menthe et le cumin. Assaisonner de sel et de poivre du moulin. Bien mélanger, façonner 8 galettes, les passer dans la farine grillée.
2. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
3. Chauffer l'huile dans une sauteuse. Faire saisir les galettes des deux côtés. Placer au four durant 5 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Retirer, arroser de jus de citron.

### Sauce :

1. Faire fondre le **beurre** dans une petite casserole. Ajouter l'échalote hachée et faire suer une minute. Ajouter le vin rouge Baco, le romarin effeuillé. Porter à ébullition et laisser réduire de moitié.
2. Ajouter la sauce brune, la **crème** et le sirop d'érable. Laissez mijoter une à deux minutes. Passer la sauce au tamis. Assaisonner de sel et poivre.

\* 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 rouge Baco, Domaine Les Brôme.