

PERSILLADE DE SANGLIER AU CHUTNEY DE POMMES MCINTOSH

Pour 6 personnes

8	jarrets de sanglier	3	branches de thym
1	grosse carotte entière	4	feuilles de laurier
2	oignons moyens coupés en deux	6	clous de girofle
6	branches de céleri coupées en deux	Au goût	poivre en grains et sel
1	tête d'ail coupée en deux	1	bouquet de persil haché finement
1	poireau coupé en deux	500 ml	Pomme de glace au Brandy(2 tasses)
		60 g	gélatine neutre en poudre (¼ de tasse)

Chutney aux pommes et érable :

4	pommes McIntosh vidées avec pelure coupées en gros dés	4
½	gros oignon coupé en dés	½
1	branche de céleri coupée en dés	1
200 ml	sirop d'érable	¾ de tasse
200 ml	vinaigre de cidre	¾ de tasse
2 ml	gingembre frais haché	½ c. à thé
1 ml	poivre du moulin	¼ c. à thé

1. Bien laver et brosser les **jarrets de sanglier** pour enlever le sang. Dans une marmite, placer les jarrets et remplir d'eau. Porter à ébullition et cuire pendant 5 minutes. Ensuite, arrêter la cuisson, jeter l'eau et bien rincer les jarrets. Laver la marmite.
2. Replacer les jarrets dans la marmite propre, y ajouter les légumes coupés grossièrement et tous les autres ingrédients sauf les 3 derniers. Verser ensuite le Pomme de glace et remplir à hauteur des jarrets avec de l'eau froide. Cuire à frémissement pendant 1 h 30 à 2 h, tout dépendant de la grosseur des jarrets. Écumer de temps en temps.
3. À la fin de la cuisson (la chair doit se détacher des os), égoutter et désosser les jarrets en ne gardant que la chair cuite et le bouillon de cuisson. Filtrer le bouillon et le laisser réduire de moitié. Ajouter la gélatine neutre diluée dans un peu d'eau froide ou un peu de bouillon froid réservé à cet effet.
4. Couper grossièrement la viande cuite en gros dés et la placer dans un moule à terrine et y mélanger tout le persil haché finement. Verser le bouillon dans la terrine en s'assurant que toute la viande est immergée. Placer au réfrigérateur et laisser prendre pendant 12 h.
5. Lorsque la terrine est bien figée, démouler et trancher.

Chutney :

1. Porter à ébullition les **pommes McIntosh** et tous les ingrédients, diminuer la chaleur jusqu'à frémissement et laisser réduire de moitié. Prendre soin de ne pas briser les morceaux de pommes pendant la cuisson. Laisser refroidir.

Servir la persillade sur une feuille de laitue accompagnée d'un quartier de tomate et du chutney.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin rouge, Clos St-Denis.