

## SALADE TIÈDE DE SANGLIER CONFIT

*Pour 4 personnes*

20 ml	sel	4 c. à thé
2	feuilles de laurier	2
2 ml	thym sec entier	¼ c. à thé
10 ml	poivre noir craqué	2 c. à thé
1 kg	<b>jarrets de sanglier</b>	2 lb
2 l	graisse de canard (ré-utilisable)	4 tasses
1 l	salade mixte (mesclun)	4 tasses
70 ml	huile d'olive	¼ tasse

### Sauce :

30 ml	vinaigre de framboises	2 c. à table
30 ml	sucre	2 c. à table
60 ml	fond brun concentré (glace de viande)	¼ tasse
50 g	beurre	3 c. à table
Au goût	sel	Au goût
125 ml	framboises fraîches	½ tasse

1. Préparer un mélange de saumure avec le sel, le laurier égrené, le thym et le poivre.
2. Étendre ce mélange sur les **jarrets de sanglier** (bien répartir) et laisser saumurer 24 heures.
3. Faire fondre la graisse de canard doucement (sans surchauffer) et y placer les jarrets saumurés. Choisir un chaudron de grandeur appropriée afin que tous les jarrets soient submergés. Laisser frémir pendant au moins 2 h 30 en veillant à ce que la température ne dépasse pas le point d'ébullition (maximum 98°C).
4. Lorsque la viande est tendre et fondante, récupérer la chair et la tailler en petits morceaux.
5. Préparer l'assiette de mesclun et l'arroser d'huile d'olive.
6. Faire bouillir ensemble le vinaigre et le sucre pour obtenir un sirop épais. Ajouter le concentré et saler au goût, puis faire fondre en remuant le beurre pour lustrer.
7. Dresser la viande dans l'assiette pendant qu'elle est encore tiède et arroser de cette sauce. Décorer avec des framboises fraîches.

**Vin d'accompagnement suggéré :** Pomme de glace, Clos St-Denis.