

# Médailлон de sanglier rôti, sauce au verjus

## Tatin de navet

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour les médaillons de sanglier :**

6 pavés de sanglier de 120g taillés dans le dos, sel, poivre, huile de tournesol

#### **Pour la sauce :**

1kg d'os et parures de sanglier, 1 litre d'eau, 2 cuillères de fond de veau, arôme patrel, 1 trait de vinaigre balsamique blanc ou 80g de verjus, 48 petits grains de raisin

#### **Pour les tatins :**

1kg de navet « boules d'or », sel, sucre, beurre, Martini, feuilletage

---

### **Les tatins :**

Eplucher les navets et tailler des cylindres de la taille d'une pièce de 2 euros à l'aide d'un emporte pièce. Retailler ces cylindres en rondelles de 2mm d'épaisseur (vous avez besoin de 72 rondelles). Les cuire quelques minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Elles doivent être cuites mais se tenir.

Tailler les chutes de navets en dés de 5mm et les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre et beurre jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et que les dés soient fondants.

Faire un caramel avec 2 cuillères de sucre et un peu d'eau. Lorsqu'il est brun déglacer avec 5cl de Martini et une cuillère de beurre. Bien faire bouillir avant de répartir dans 6 moules à tarte jetable de 10cm de diamètre.

Laisser refroidir avant de poser dessus le caramel une rosace de rondelles de navet. Remplir les moules avec les dés de navet. Poser les moules sur une plaque à pâtisserie.

Poser sur les navets un disque de feuilletage. Couvrir d'une feuille de papier cuisson puis d'une plaque à pâtisserie. Cuire 20mn à 180° puis retirer la plaque du dessus. Finir la cuisson jusqu'à ce que le feuilletage soit bien cuit et doré.

Démouler aussitôt pour obtenir de belle tarte dorée (bien entendu la rosace de navet doit être sur le dessus comme pour une tarte tatin classique d'où le nom de la recette !)

### **La sauce :**

Dans une casserole, cuire 1 heure à tous petits bouillons les os et parures de sanglier avant de filtrer finement. Ajouter le fond de veau en poudre et colorer avec un trait d'arôme Patrel. Réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Ajouter le verjus ou le vinaigre et laisser cuire encore 5mn avant de finir avec les grains de raisins épépinés.

Rectifier l'assaisonnement et la couleur. Réserver au chaud.

### **Les pavés de sangliers :**

Poêler les pavés de sanglier assaisonnés dans un filet d'huile de tournesol. Lorsqu'ils sont colorés sur chaque face, ajouter une cuillère de beurre et finir la cuisson en arrosant constamment les morceaux avec le beurre moussant. Poivrer les morceaux de viande.

### **Dressage :**

Poser les tatins au centre de chaque assiette. Poser dessus les pavés de sanglier taillés en 3. Saucer au dernier moment.