



ENTRECÔTE DE SANGLIER, LENTILLES ET LÉGUMES OUBLIÉS

Ingrédients

- 200gr. de lentilles vertes
- 1 oignon
- Laurier
- Thym
- 2 clous de girofle
- 50ml. d'huile d'olive
- 50ml. d'huile de Caméline
- 160gr. d'entrecôte de sanglier
- 6 carottes fanes
- 1 betterave rouge
- 1 betterave jaune
- 1 betterave Chioggia

Préparation

Laver les betteraves, les envelopper entières avec du papier d'aluminium et cuire au four pendant environ 2 heures à 170 degrés.

Une fois cuites et molles, les peler et les couper en tranches.

Nettoyer les carottes fanes et couper les tiges, les laisser entières et les cuire au four sur un lit de gros sel pendant 30 minutes.

Rincer les lentilles à l'eau froide.

Dans une casserole, mettre les lentilles avec 3 fois leur volume d'eau froide.

Ajouter l'oignon, le laurier, le thym et les clous de girofle.

Laisser cuire 25 à 30 minutes à feu doux et à couvert. En fin de cuisson saler et poivrer.

Retirer environ le tiers des lentilles (encore un peu croquantes), les égoutter et les garder au chaud.

Laisser cuire le reste encore 10 minutes.

Mixer les lentilles bien tendres avec un peu de jus de cuisson et d'huile d'olive pour avoir une mousseline homogène.

Rectifier l'assaisonnement.

Assaisonner l'entrecôte de sanglier, la faire saisir dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile (env. 3 minutes de chaque côté), retirer du feu, et laisser reposer 2 minutes, avant de couper.



Dressage

Dans une assiette déposer au centre une bonne cuillère de mousseline de lentilles, parsemer avec les lentilles entières.

Déposer sur les lentilles, la viande coupée en deux.

Disposer les légumes confits au four sur l'assiette et verser quelques gouttes d'huile de caméline sur les légumes pour les parfumer.

Accord en vin

Pinot noir Barrique, Caves du Château d'Auvernier