

Noisettes de sanglier au poivre vert et airelles : La cuisson parfaite à la poêle

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 noisettes de sanglier (environ 150g chacune)
- 2 cuillères à soupe de poivre vert en saumure
- 100g d'airelles au naturel
- 20cl de crème liquide entière (30% MG)
- 50g de beurre demi-sel
- 1 échalote finement ciselée
- 5cl de cognac ou d'armagnac (optionnel)
- Sel fin

Préparation avant cuisson

- Sortir la viande du réfrigérateur 30 minutes avant de cuisiner pour éviter le choc thermique.
- Éponger soigneusement chaque noisette avec du papier absorbant pour garantir une belle caramélisation.
- Assaisonner légèrement les deux faces avec du sel fin.

Étapes de cuisson à la poêle

- Faire chauffer une poêle à feu vif avec une noisette de beurre.
- Saisir les noisettes 3 minutes par face pour obtenir une croûte dorée tout en gardant un cœur rosé.
- Retirer la viande de la poêle et la réserver sous une feuille d'aluminium pendant 5 minutes pour détendre les fibres.

Réalisation de la sauce onctueuse

- Dans la même poêle, faire suer l'échalote sans la brûler.
- Déglacer avec le cognac en grattant bien les sucs de cuisson.
- Ajouter le poivre vert égoutté et les airelles.
- Verser la crème liquide et laisser réduire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Rectifier l'assaisonnement et napper les noisettes au moment de servir.

Conseils de chef pour une viande tendre

- Ne jamais trop cuire le sanglier : une cuisson rosée est idéale pour préserver la tendreté du gibier.
- Le temps de repos sous aluminium est crucial pour que le jus se répartisse uniformément dans la viande.
- Accompagner ce plat d'une purée de céleri-rave ou de spaetzles maison pour un accord parfait.