

## CUISSOT DE SANGLIER A LA MOUTARDE ANCIENNE ET MIEL

Pour 8 personnes :

Le cuissot :

Moutarde à l'ancienne (juste ce qu'il faut pour enduire à l'aide d'un pinceau, environ 3 à 4 c à s) + 2 c à s de miel

25 cl de bière brune

1 cuissot de sanglier de 2 kg 500

3 cuillères à soupe de baies rouges (Cranberries séchées), macérées dans une C à s de Cognac (une heure avant)

Compotée d'oignons :

3 beaux oignons

100 g de beurre + 30 g + 20 g

1 cuillère à soupe de miel

Pour les deux :

Sel et poivre – herbes aromatiques

Préchauffez le four à 220°C.

Enduire le cuissot d'un mélange de miel et de moutarde ancienne salez et poivrez et mettre des herbes de Provence tout autour (pas trop) et les 100 g de beurre, en lamelles sur le cuissot.

Enfournez 1 heure 30 env. (tout dépend de l'âge de l'animal, et c'est souvent difficile de le savoir) en l'arrosant de son jus. Tous les quarts d'heures.

Au besoin, **préserver un peu la viande sous un papier d'aluminium**, afin qu'il ne se dessèche pas trop et baisser la température du four si besoin.

Ajouter la bière au bout d'une demi heure à ¾ d'heure avant que le jus ne soit trop réduit et ne brûle, mettre un oignon en quartiers

La compotée d'oignons :

Epluchez les oignons, faites-les dorer à la poêle dans 30g de beurre pendant 15 minutes.

Déglacez la poêle avec un peu d'eau et ajoutez une cuillère à soupe de miel.

Laissez confire à petit feu dans ce mélange. encore 15 /20 Min.

Salez, poivrez.

Reserver au chaud pour servir en accompagnement.

15 minutes avant la fin de la cuisson au four, saupoudrez le cuissot avec les baies rouges marinées dans une c à s de Cognac

En fin de cuisson, réservez la viande au chaud, déglacez le plat avec un peu d'eau, versez dans une casserole, réduisez pour obtenir une sauce onctueuse et liez avec 20g de beurre.

Tranchez le cuissot et servez avec les oignons confits.