

Pour le Château Ardennes 2000 :

Côtes de sanglier à la romaine, pour six personnes, façon ma grand-mère¹ :

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients : 6 côtelettes, 6 tranches de pain de mie, 125 gr de beurre, 1 verre de vin rouge, 1/4 de litre de sauce chasseur sans gelée de groseilles (cf. préparation), du sel et du poivre.

Parer les côtelettes. Ciseler les bords. Faire une marinade avec 75 cl de vin rouge, 5 cl de vinaigre, 40 gr de carottes, 50 gr d'oignons émincés, 1 gousse d'ail, du poivre, des clous de girofle, du thym et du laurier ; laisser cuire quelques minutes. Laisser refroidir avant de mettre la viande. Conserver cette marinade pendant deux jours dans un endroit frais. Retirer, égoutter, éponger, mettre à la poêle avec 50 gr de beurre et faire revenir. Quand la viande est bien dorée, couvrir et laisser mijoter 15 min. Dresser sur des canapés de la grandeur des côtelettes, frits dans le beurre de chaque côté. Tenir au chaud. Déglacer le jus des côtelettes avec le vin rouge. Ajouter la sauce chasseur sans gelée de groseilles. Assaisonner, faire bouillir 5 min à feu vif. Napper les côtelettes et servir.

Préparation de la sauce chasseur : 10 min - Cuisson 1 h 30 min - Ingrédients : 1 l de marinade, jus de rôti, 50 gr de farine et 60 gr de beurre - Réalisation : faire réduire la marinade au 2/3 de son volume. Préparer un roux brun, mouillé avec la marinade (quantité suivant le goût plus ou moins prononcé que l'on veut donner). Ajouter pour finir le jus de rôti.

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.