

## Hure de sanglier, sauce mousseline à la moutarde de Charroux, réduction de sauce gribiche



Matthieu Omont, chef Toque d'Auvergne, est un cuisinier solidement ancré dans son territoire : le bourbonnais. Il sait mettre en valeur les produits frais, locaux et de proximité, en lien avec de fidèles producteurs. Sa cuisine est basée sur des recettes traditionnelles qu'il agrémente, suivant les saisons et son inspiration, de touches personnelles. En ce début de printemps, Matthieu nous fait découvrir une recette avec un produit issu de **la chasse : le sanglier**, que l'on peut préparer la veille. Cette terrine qui se déguste froide est idéale pour une entrée ou un plat principal rafraichissant.

Après **l'omble chevalier concocté le mois dernier par Didier Cozzolino**, plongée dans les cuisines de l'hôtel de France à Montmarault.

Régalez-vous!

---

**HURE DE SANGLIER, SAUCE MOUSSELINE À LA MOUTARDE DE CHARROUX, RÉDUCTION DE SAUCE GRIBICHE (ÉCHALOTE PERSIL ESTRAGON ET CORNICHONS)**

# INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

---

## Hure de sanglier

- > 1 tête de sanglier préalablement passée au chalumeau ou brulée à la paille
- > 12 carottes
- > 3 oignons piqués aux clous de girofles
- > 1/2 litre de vin blanc de St pourçain
- > 1 bouquet garni
- > sel, poivre

## Sauce mousseline

- > 3 jaunes d'oeuf
- > 150gr de moutarde de charroux
- > 1/2 litre d'huile de pépins de raisins (plus neutre)
- > sel poivre
- > 1/4 l de crème frottée

## Réduction gribiche

- > 2 échalotes
- > 100gr de cornichons
- > 100gr de persil
- > 50gr d'estragon
- > 100gr de vinaigre de Xérès

# RECETTE

---

## Hure de sanglier

Préparer un court bouillon : mettre la tête de sanglier, les carottes et les oignons entiers, mettre le vin blanc, le bouquet garni, le sel et mouiller à l'eau " à hauteur"...Cuire 3 à 4 heures. Piquer à l'aide d'une aiguille à brider, sinon une aiguille à tricoter fera l'affaire.

Garder les carottes pour tailler de fines lamelles. Désosser la tête et répartir le maigre et le gras (couper en petits cubes). Filtrer la cuisson et vérifier si elle est assez gélatinée, normalement la cuisson doit l'être si ce n'était pas le cas, remettre quelques feuilles de gélatine. Vérifier l'assaisonnement. Monter en étage comme la photo, attention bien remettre au frigo entre chaque étage .

“

***Réserver au frigo.***

## Sauce mousseline

Réaliser une



mayonnaise, incorporer la crème fouettée délicatement.

## Réduction gribiche

Ciseler l'ensemble des échalotes et des herbes et faire réduire au vinaigre. Une fois la réduction à "sec" débarasser sur un plateau et réserver au frais.

### DRESSAGE

---

Pour démouler la terrine un petit peu de chaleur peut aider sinon faire le tour avec un couteau.

“

*Bon appétit!*