



Laurent PARRA

Restaurant Le Conty
5 Rue Félix Ziem
21 200 BEAUNE
Tel : 03 80 22 63 94

Tajine de **SANGLIER** & *semoule orientale*

POUR 8 PERSONNES

*2 kg de sauter de sangliers
100gr de pois chiches
300 grammes d artichaut
300gr de carottes
300gr de fenouils
150 gr de raisin corinthe
200 gr de tomates
30 gr de curry
30 gr d ail
30 gr d échalotes
50!gr de beurre
30 cl de vin blanc
30 gr de farine*

PROGRESSION DE LA RECETTE

Faire revenir les morceaux de sanglier avec les légumes détaillés en morceaux. Une fois la viande bien colorée, ajouter les épices puis mouiller à hauteur.

Cuire à feu doux.

A mi cuisson enlever les légumes et terminer la cuisson de la viande. Laisser réduire la sauce et rajouter les légumes.

Cuire la semoule à la vapeur, dresser la semoule et les légumes puis rajouter la viande et la sauce.

