



Côtes de Marcassin à la Jonquille

(Pêcherie des Trois Ponts – 6680 Sainte Ode/Amberloup)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 12 Côtes de marcassin
- 4 échalotes
- 1 cuillère à café de fond de gibier
- ½ bouteille de bière Jonquille
- Sel et poivre
- Thym, laurier
- Beurre

Recette :

Colorer les côtes et assaisonner.

Faire blondir les échalotes émincées, mouiller avec la bière et ajouter le thym, le laurier et le fond de gibier.

Saler et poivrer.

Laisser frémir.

Ajouter les côtes et laisser cuire encore 10 minutes.

Dresser les côtes.

Monter le fond de sauce au beurre et napper les côtes.

Bon appétit !