**Filet de sanglier rôti aux salsifis**

**rôti de sanglier
salsifis
vinaigre
beurre
sel et poivre
persil
oignons**

**thym**
**feuille de laurier**
**vinaigre balsamique**
**sirop de Liège**
**topinambours**
**navets jaunes**
**ail**
**noix de muscade**

Rincez et épluchez **le salsifis**. Coupez-les en morceaux de trois centimètres et conservez-les dans de l'eau vinaigrée.

Laissez-les égoutter, faites-les cuire à moitié cuit à la vapeur puis faites-les revenir dans un peu de beurre pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur brune. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Mélangez-les avec du persil plat haché et laissez cuire pendant un moment.

Faites frire **le rôti de sanglier** dans du beurre jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez un oignon haché, un brin de thym et de laurier et un verre d'eau. Couvrez la cocotte, réduisez le feu et faites cuire environ 25 minutes à 45 minutes, selon le poids du rôti. Gardez les jus.

Couvrez le rôti, laissez-le reposer hors du feu. Coupez-le en tranches d'un centimètre d'épaisseur juste avant de servir.

**Sauce :** tamisez les jus. Ajoutez un filet de vinaigre balsamique et une cuillerée de sirop de Liège. Laissez bouillir un moment et liez la sauce si vous le souhaitez.

Faites **une purée de topinambour**. Épluchez les topinambours et faites-les cuire à la vapeur. Faites de même avec les navets jaunes. Coupez un oignon en demi-lunes et faites-le frire avec du beurre jusqu'à ce qu'il soit caramélisé. Quelques minutes avant cela, ajoutez deux gousses d'ail écrasées, une pincée de thym séché et un tour de moulin à poivre. Ajoutez le topinambour et les navets cuits à la vapeur et laissez-les cuire un moment.

Mettez-y le batteur à main. Mélangez en purée. Assaisonnez de poivre de muscade moulu et de sel.

**Dans l'assiette** : un morceau de rôti prédécoupé, à moitié nappé de sauce, des salsifis frits et de la purée. Terminez par une touffe de persil plat.