**Ragoût de sanglier au panais**

**cannelle**
**baies de genévrier**
**oignons perlés**
**crème fraîche**
**gelée de canneberges**
**concentré de tomate**
**sel et poivre**
**panais**
**patate douce**
**farine fluide**
**œufs**
**chou rouge aux pommes**

**ragoût de sanglier**
**vin rouge**
**balsamique rouge**
**carottes**
**oignons**
**bouquet garni**
**ail**
**sel et poivre**
**beurre**
**fond de gibier**
**clou de girofle**

Faites mariner le ragoût de sanglier pendant une heure dans du vin rouge, du balsamique rouge, des carottes et de l'oignon finement hachés, un bouquet garni, de l'ail, du poivre et du sel.

Ensuite, séchez la viande et faites-la saisir de tous les côtés dans une poêle. Faites bouillir la marinade, écumez, baissez le feu.

Mettez la viande avec la marinade cuite et le fond de gibier dans une casserole. Ajoutez des clous de girofle, de la cannelle et des baies de genévrier. Laissez mijoter pendant 2 heures. Vérifiez régulièrement que la viande est déjà cuite.

Faites frire les oignons perlés frais pelés jusqu'à ce qu'ils se colorent. Retirez la viande de la casserole. Tamisez la sauce et ajoutez la crème, la gelée de canneberges, concentré de tomates et les oignons perlés frits. Liez la sauce. Ajoutez la viande à la sauce et laissez mijoter un moment. Assaisonnez-la selon le goût avec du sel et du poivre.

**Les crêpes :** préparez à la vapeur des cubes de panais et de patate douce coupés en morceaux (environ 10 minutes), réduisez en purée avec de bouillon de légumes.

Mélangez avec quelques cuillères de farine et un œuf pour obtenir une pâte solide. Faites des quenelles avec deux cuillères à soupe, pressez-les à plat et faites-les frire dans une poêle avec un peu de beurre. Faites du chou rouge avec des pommes.

**Dans l'assiette** : une crêpe et du chou rouge. A côté, le ragoût de sanglier.