**Rôti de sanglier à la crème de Porto**

**rôti de sanglier
champignons des forêts
mélange d'épices provençales
lardons
oignons perlés
pommes
sucre candi
beurre
compote de canneberges
fonds sauvage
porto
crème
thym
romarin**

Faites cuire le rôti au four à 185°C selon le poids (30 minutes par kilo). Assaisonnez au préalable avec du poivre, du sel et des herbes de Provence. Sortirez-le du four. Rangez-le couvert. Coupez le rôti en tranches juste avant de le servir.

Faites frire le lard avec les champignons et les oignons perlés fraîchement pelés.

Coupez une pomme sans le trognon en tranches. Saupoudrez-les de sucre candi. Faites-les frire des deux côtés dans du beurre chaud jusqu'à ce que le sucre caramélise. Placez une cuillerée de compote de canneberges chaude sur le dessus.

Préparez une sauce à base de bouillon de gibier, de porto et de crème. Assaisonnez avec du poivre, du sel, des branches de thym et de romarin. Réduisez et tamisez.

**Dans l'assiette :** une tranche de rôti nappée d'une cuillerée de sauce. Terminez avec une cuillerée de mélange de champignons. En outre, les pommes caramélisées avec de la compote de canneberges.

Servez avec une préparation de pommes de terre de votre choix, comme ici avec des croquettes de pommes de terre.