**Steak de sanglier et sauce madère à la truffe**

**steak de sanglier
racine de persil
beurre
crème fraîche
sel et poivre
persil
choux de Bruxelles
chanterelles jaunes
échalotes
carottes**
**ail**
**champignons brunes**
**farine fluide**
**fond de veau**
**concentré de tomates**
**thym séché**
**poudre de laurier**
**Madère**
**truffe**

Faites cuire des morceaux de racine de persil à la vapeur pendant une dizaine de minutes. Ensuite, faites-les frire à feu vif dans du beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns. Faites-en de la purée avec le mixeur à main. Ajoutez un peu de crème et assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre. Terminez cette partie de l'assiette avec du persil brièvement frit.

Les choux de Bruxelles sont d'abord cuits à la vapeur, puis frits dans du beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Les chanterelles jaunes sont frites au beurre et assaisonnées de poivre.

**La sauce : f**aites sauter dans du beurre des échalotes finement hachées, de l'ail écrasé, des champignons marrons tranchés et des carottes très finement hachées. Ajoutez du poivre, du sel, du thym séché et du laurier en poudre. Saupoudrez de farine et arrosez de fond de veau. Mélangez avec le concentré de tomate. Laissez mijoter pendant une dizaine de minutes. Mélangez la sauce et passez-la au tamis. Ajoutez maintenant un peu de vin de Madère, de la truffe finement hachée et du jus de truffe et laissez bouillir un moment. Laissez la sauce briller avec l'ajout d'un peu de beurre froid.

Vous pouvez faire frire les steaks de sanglier comme un steak normal, mais de préférence avec une température à cœur de 72°C. Laissez reposer un peu sous une feuille d'aluminium avant de servir.