**Sanglier à la sauce au porto avec figues et salsa de dattes**

**steaks de sanglier
porto rouge
crème entière
baies de genièvre
clous de girofle
amidon de maïs
chocolat noir
dattes séchées
figues fraîches
beurre de chicorée
sucre cristallisé
croquettes de pommes de terre**

**Sauce au vin de Porto**. Portez à ébullition des quantités égales de fond de gibier et de vin de Porto rouge. Ajoutez une théière en métal contenant des baies de genièvre écrasées et quelques clous de girofle. Laissez mijoter doucement pendant environ 10 minutes. Versez quelques grands verres de crème entière, remuez bien et laissez réduire encore. Retirez la gousse de thé et épaississez la sauce avec un peu de fécule de maïs dissoute dans de l'eau. Râpez une tablette de chocolat noir sur la sauce et remuez.

**Salsa de dattes**. Retirez les pépins d'un paquet de dattes d'environ 200 g ou achetez des dattes déjà dénoyautées. Prenez une petite casserole, déchiquetez les dattes et couvrez-les à peine de porto. Laissez mijoter pendant au moins 15 minutes, à découvert. Passez ensuite au mixeur à main et réduisez en purée jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.

**Les figues**. Choisissez-les bien mûres et découpez-les en quatre quartiers, encore cohérents à la base. Mettez les figues au four à 85°C jusqu'à utilisation ultérieure.

**Autres préparations**. Faites cuire brièvement les tiges de chicon à la vapeur et faites-les dorer sur tout le pourtour dans une poêle avec du beurre. Saupoudrez-les d'une cuillère à soupe de sucre cristallisé pour les caraméliser rapidement.

Faites frire les steaks de sanglier pendant 3 minutes de chaque côté dans une poêle avec du beurre mousseux. Versez un demi-verre d'eau, couvrez la poêle et laissez-la à feu doux pendant encore 10 minutes. Laissez ensuite reposer pendant 15 minutes hors du feu. Si vous le souhaitez, coupez les steaks en tranches avant de les servir.

**Dans l'assiette**. Un miroir de sauce porto, les pavés de sanglier, quelques cuillères à soupe de salsa de dattes et quelques figues fraîches chaudes empilées comme une tourelle. Quelques tiges de chicorée, quelques croquettes et le tour est joué.