Recette de www.vision-plaisir.fr

Cuissot de sanglier de 3 heures au barbecue gaz à cloche

Le cuissot de sanglier est une pièce de viande savoureuse et tendre, provenant de la cuisse de ce gibier sauvage. Il offre une texture dense et riche en saveurs, souvent préparé rôti, braisé ou cuit lentement pour maximiser sa tendreté et son goût unique. La cuisson au barbecue à cloche implique l'utilisation d'un barbecue équipé d'une cloche ou d'un couvercle. Cette méthode de cuisson favorise une chaleur indirecte qui entoure la viande, permettant une cuisson lente et uniforme. Elle est idéale pour préparer des viandes comme le cuissot de sanglier, car elle retient l'humidité et les saveurs tout en donnant une belle coloration à la surface.

Les ingrédients pour la recette :

- 1 cuissot de sanglier
- 40cl de cognac*
- 40cl de vin blanc
- Huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1/2 litre de fond de veau
- Sel fin et poivre dum oulin
- 1 carotte

Recette de www.vision-plaisir.fr

- 1 oignon
- 1 branche de romarin

Pour 8-10 personnes

La réalisation de la recette :

Cuisson de 3 heures ? Cuit au barbecue à gaz ! C'est incroyable, un vrai plaisir pour les yeux !

Cette fois-ci, je vous propose de cuire un cuissot de sanglier pendant 3 heures sur un barbecue à gaz. Commencez par préchauffer votre barbecue à gaz au minimum, visant une température d'environ 120 °C. Si vous constatez que votre barbecue chauffe trop à couvercle fermé, ouvrez-le légèrement et ajustez-le jusqu'à atteindre une température de 120 °C. Pour éviter de placer directement la cocotte sur la grille ou la plaque de la plancha, j'utilise des briques réfractaires déjà utilisées pour cuire des pizzas au barbecue (lien suivant).

Placez votre cocotte sur un feu moyen et ajoutez de l'huile d'olive. Faites dorer le cuissot dans l'huile chaude sur toutes ses faces. Assaisonnez avec du sel fin et du poivre du moulin. Après avoir obtenu une belle coloration, retirez-le et ajoutez les oignons ciselés. Faites-les suer pendant 5 minutes, puis ajoutez les rondelles de carotte et continuez à suer pendant 3 minutes. Versez le vin blanc, le cognac, les gousses d'ail non épluchées et légèrement écrasées. Ajoutez la feuille de laurier, une branche de romarin et une branche de thym. Replacez le cuissot de sanglier et couvrez.

Placez votre cocotte sur les briques réfractaires et laissez cuire pendant environ 3 heures. Surveillez la température du barbecue tout en ajustant le couvercle si nécessaire. Pour une meilleure compréhension de la technique de cuisson, référez-vous à la vidéo. Après les 3 heures, le cuissot est cuit. Retirez-le de la cocotte et enveloppez-le dans du papier aluminium pour le maintenir au chaud.

Remettez la cocotte sur le feu et ajoutez le fond de veau. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et filtrez la sauce. Découpez votre cuissot de sanglier et passez à table ! Bon appétit à tous.

Vision Plaisir La gourmandise culinaire