

Filet de sanglier aux endives, sauce Brugge d'Or

Ingredientien:

- 20 g de beurre Brugge
- 2 filets de sanglier
- 4 bâtons d'endive rouge
- 1 petite botte de carottes
- ½ kg de grands champignons découpés en tranches
- Quelques branches de thym citron

Sauce :

- 50 g de beurre Brugge
- 50 g de farine
- 200 g de Brugge d'Or
- Sel et poivre
- Noix de muscade
- ½ litre de lait entier
- Jus de ½ citron

Préparation:

1. Réaliser un roux avec du beurre, de la farine, du lait, le fromage Brugge d'Or coupé en morceaux, de la noix de muscade, du poivre, du sel et du jus de citron
2. Couper éventuellement en deux les bâtons d'endive, les poser dans un plat de cuisson, les recouvrir de sauce et enfourner 30 minutes à 180 °C. Vérifier à l'aide d'une fourchette si l'endive est cuite
3. Cuire les carottes al dente
4. Faire croustiller les filets dans une poêle Bien assaisonner et poursuivre encore un peu la cuisson à couvert ou au four
5. Saisir les champignons dans un peu de beurre avec des épices, du sel et du poivre
6. Servir les filets avec l'endive, la sauce, les carottes, les champignons et une petite branche de thym citron.

4 personen

40 min

Plat principal

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/filet-de-sanglier-aux-endives-sauce-brugge-dor>