

Un puissant rustique : le Sanglier



Infos et recettes réunies par Chantal LYAUTEY

Description :

D'aspect trapu sur ses pattes robustes, il donne une impression de force tranquille. Il porte les oreilles droites ; son groin est puissant, ses yeux sont petits. Ses poils en désordre sont bruns. Pour ceux qui ne le connaissent pas, il est laid, sauvage, méchant. Mais le sanglier n'est rien de tout cela, c'est un animal intelligent, rusé, tenace, courageux. Il s'apprivoise facilement et devient alors très affectueux.

Le sanglier est omnivore, de mœurs nocturnes. Il peut atteindre le poids de 160 kg et mesurer un mètre au garrot. La femelle, la laie, met bas de quatre à douze marcassins portant à la naissance une livrée rousse rayée de cinq bandes parallèles plus sombres. A six mois le marcassin est entièrement roux et à un an son poil devient brun.

Mœurs :

le sanglier sort surtout la nuit, sauf au moment du rut où il vadrouille en plein jour.

Il a bon appétit, il lui arrive de dévaster un champ de maïs ou de pommes de terre. Le sanglier mange aussi des fruits, châtaignes, glands, poires, pommes... et des animaux divers, hérissons, mulots, reptiles, batraciens. Dans la journée, il se repose dans sa bauge. Il aime se rouler dans la boue non pour le plaisir de se salir mais pour se rafraîchir et se débarrasser de certains parasites. Le sanglier n'attaque pas l'homme sauf s'il est blessé ou si toute issue de fuite lui est refusée.

Chasse :

le sanglier est chassé

- 1) en battue, à l'aide de chiens courants, grands beagle ou griffons, qui pousse les animaux vers les chevrotines ou les balles des chasseurs

- 2) à l'affût, aux passages et aux lieux où il se rend pour manger
- 3) à courre, à l'aide de meutes. C'est une chasse de riches, spectaculaire, qui n'est pas à la portée du chasseur commun.

Source : Quercy Recherche

J'ai demandé quelques informations à **Jean-Claude Goudoubert**, chasseur, entre autres, de sangliers., dont voici la contribution :

« Sur notre commune, ils sont assez nombreux et peu chassés. Quand une battue est organisée, ils sont tirés avec des balles. Pour l'année 2000, avec nos voisins de Carennac, nous en avons tué 17 . »

Le « Chasseur Français » nous explique que, durant l'hiver, l'ancêtre de nos cochons de ferme fait le régal des chasseurs et ne faillit pas à l'adage qui veut que « dans le cochon, tout est bon. » ! Après l'abattage, la bête est dépouillée et le découpage permet de sélectionner les morceaux. Placer vite le cœur et le foie au réfrigérateur. Pour griller et rôtir, garder filets, côtelettes, selle, gîte, que l'on accompagnera de différentes purées, par exemple de purée d'oignons comme en Alsace. Plat-de-côtes, poitrine, collier, épaule et jarret seront réservés aux plats en sauce, daubes, pot-au-feu etc... Pour congeler les plus beaux morceaux, il importe de les laisser rassir dans une pièce froide pendant au moins douze heures.

Et voici la recette que j'ai sélectionnée pour notre journal dans le magazine « Saveurs » :

SANGLIER DE SEPT HEURES ET TAGLIATELLES AU FOIE GRAS

Pour 6 personnes :

1,2 kg de cuisseau de sanglier découpé en gros morceaux ; 2 oignons, 2 carottes, 3 litres de vin de Bordeaux, 1 bouquet garni, 3 gousses d'ail, 6 échalotes grises, 250 g de poitrine fumée, 100 g de pruneaux d'Agen, 5 cl d'huile d'arachide, 500 g de tagliatelles, 100 g de foie gras, 10 cl de crème, sel et poivre.

- ❖ La veille mettez les morceaux de sanglier à mariner dans les 3 litres de vin rouge avec les oignons et les carottes coupés en morceaux.
- ❖ Le matin égouttez le sanglier. Epluchez les échalotes, coupez-les en deux, écrasez l'ail dans la peau. Dans une cocotte, saisissez les morceaux dans l'huile chaude. Ajoutez les échalotes, l'ail et les pruneaux. Faites colorer le tout. Salez, poivrez, mouillez avec la marinade et ajoutez le bouquet garni. Laissez cuire à feu très doux pendant 7 heures en remuant régulièrement.
- ❖ Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante. Découpez le foie gras et la poitrine fumée en lamelles et saisissez-les dans une poêle sans matière grasse.
- ❖ Vingt minutes avant de passer à table, faites chauffer la crème dans une casserole, ajoutez les pâtes, les lardons, le foie gras poêlé en remuant, salez, poivrez.

Servez les pâtes au foie gras avec des morceaux de sanglier nappés de sauce au vin. Accompagnez d'un bon vin de Bordeaux. **Et Bon appétit !**