



Marcassin à la maman popote / Wëlltschwäin*



Maison du Tourisme
du Pays d'Arlon

www.arlon-tourisme.be

Filet de marcapin pour 4 pers.

INGREDIENTS

Marinade :

- ▶ 1kg de filet de marcapin
- ▶ 1 bouteille de vin rouge (type Bourgogne)
- ▶ Vinaigre, sel, poivre en grains, clous de girofle, 1 oignon, 2 branches de céleri, 2 carottes, ail, thym, laurier

Préparation :

- ▶ 2 tranches de lard maigre (0,5 cm d'épaisseur)
- ▶ Beurre
- ▶ 10 cerneaux de noix
- ▶ Maïzena
- ▶ Sel
- ▶ Poivre

Service :

- ▶ Poires au sirop
- ▶ 1 bâton de cannelle



La chasse est ouverte ! (...) Rien n'est plus réjouissant dans la lourdeur des grisailles et des frimas humides d'automne, que de réapprendre à aimer sa maison et d'égayer sa vie familiale d'une table bien garnie des réjouissances et des produits naturels de nos vastes forêts.

1. Marinade :

Faites mariner la veille votre viande avec le vin rouge et un filet de vinaigre, du sel, du poivre en grains, des clous de girofle, l'oignon en rondelles, les carottes et le céleri coupés en morceaux, l'ail, le thym et le laurier (bouquet garni).

Le lendemain matin égouttez votre filet de gibier. Ne jetez en aucun cas votre marinade, mais filtrez-la après l'avoir fait cuire pendant 1/2 heure.

2. Préparation :

Dans une cocotte en fonte noire, faites revenir le lard. Ajoutez un morceau de beurre et faites délicatement revenir votre filet de marcapin par une cuisson lente (couvercle de la casserole à demi-ouverte). La viande peut se manger rosée. A la fin, ajoutez quelques noix soigneusement pelées et écrasées (facultatif), une cuillère de marinade, une pincée de sel, un tour de moulin à poivre.

« Le glacé » de sauce sera réussi en rallumant votre feu à vif et en incorporant une dernière cuillère de marinade, lier un rien avec un peu de maïzena delayée dans un fond d'eau.

3. Service :

Nappez cette sauce sur votre filet de marcapin soigneusement coupé en tranches (0,5 cm d'épaisseur) et présenté sur le plat de service. Les poires au sirop seront servies en accompagnement dans leur jus de sucre chaud, le tout préalablement cuit avec le bâton de cannelle.

*Guillaume, M., « Cuisine familiale et ancienne du terroir arlonais », dans le vieil Arlon, 2ème édition, 1976, Arlon, p. 20. Cette fiche culinaire s'en inspire.



Période de chasse :
D'octobre à décembre