



SHASHLIK SAUVAGINE

The Upland Cook : Série de tous les jours

THE UPLAND COOK



Facile



60 minutes



Lunch



3-4 Portions

Le shashlik, originaire d'Asie centrale, remonte à l'époque des guerriers nomades qui faisaient griller de la viande sur des épées. Les recettes varient selon les pays. Chaque région a développé sa propre recette de marinade, incorporant des ingrédients locaux. Par exemple, en Russie, on utilise souvent une marinade à base de vinaigre, d'huile et d'épices, tandis qu'en Géorgie, le shashlik est mariné dans du vin rouge et des herbes aromatiques. Ma version unique de shashlik met en vedette des sarcelles marinées dans un mélange de vin rouge, de mélasse de grenade et d'épices. Je me suis inspiré de la recette de la compagnie Épices de cru.

INGREDIENTS

1 bâton de beurre (½ tasse)
1 tête d'ail
7-8 feuilles de basilic frais
6-8 poitrines de sarcelles

Marinade

250 ml (1 tasse) de vin rouge sec
45 ml (3 c. à soupe) de mélasse de grenade
3 échalotes grises
5 ml (1 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre noir concassé
15 ml (1 c. à soupe) épices à kofte d'Épices de cru**
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

**Optionnel, cela peut être remplacé par vos épices préférées ou un mélange quatre épices et clou de girofle . Il est possible de commander en ligne sur le site d'Épices de cru.

ÉTAPES

Beurre à l'ail confit

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Trancher le dessus des gousses d'ail. Envelopper dans du papier d'aluminium et cuire au four environ 30-45 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit confit , laisser refroidir.
3. Dans un bol mélanger le beurre et l'ail confit , réserver

Marinade

4. Combiner le vin , la mélasse , les échalotes émincées, le sel, poivre ,les épices et l'huile
5. Bien mélanger et ajouter les poitrines de sarcelle
6. Mariner pour 12-24 heures au frigo
7. Sortir les poitrines , les égoutter
8. Faire cuire les poitrines sur un feu vif de charbon de bois pour 3-4 minutes maximum

Après la cuisson, badigeonner avec le beurre à l'ail confit et ajouter du basilic haché sur la viande encore chaude .

