

Civet de sanglier



Civet de sanglier

Ingrédients pour 8 personnes :

1.5 kg d'épaule de sanglier coupée en morceaux

2 oignons coupés en quatre

2 carottes coupées en rondelles

1 brin de romarin frais

6 feuilles de sauge fraîche

1 bouquet garni

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de Marc de Bourgogne 1 bouteille de vin rouge puissant

Gros sel

Poivre noir

Préparation :

Dans un grand récipient mettre l'ensemble des ingrédients.

Couvrir et mettre au frais pendant 12 heures.

Égoutter puis éponger la viande avec du papier absorbant.

Faire fondre 30 g de beurre dans une cocotte (en fonte) puis faire revenir la viande 5 minutes à feu vif

Ajouter ensuite uniquement les autres ingrédients de la marinade et 200 g de champignons.

Faire cuire encore 5 min.

Saupoudrer le tout de farine. Mélanger bien le tout puis verser le jus de la marinade. Laisser cuire à feu doux pendant 2 heures en mélangeant de temps en temps.

Juste avant de servir (hors du feu) ajouter 2 cuillères de vin.

Astuce :

Pour accorder les saveurs, les deux cuillères de vin à ajouter à la préparation peuvent être prises du vin qui sera servi à table.