

Civet de sanglier

Préparation : 1 h - Cuisson : 5 h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1kg 500 de sanglier
- 2 l d'un rouge très corsé
- sel et poivre
- thym et laurier
- échalotes
- carottes en rondelles

Préparation :

Détailler le sanglier en morceau d'égale grosseur, ni trop gros, ni trop petits.

Les disposer dans un récipient creux. Ajouter les éléments de la marinade (herbes, échalotes et carottes), verser le vin de manière à recouvrir tous les morceaux. Ajouter une cuillère d'huile d'olive et laisser mariner 24 h en remuant souvent.

Au moment de la cuisson, verser toute cette préparation dans une cocotte, porter à petite ébullition et laisser cuire 3 h, puis 2 h le lendemain.

Ne pas laisser le jus s'évaporer au point de manquer, rajouter régulièrement en cours de cuisson de petites quantités de vin. Saler et poivrer en fin de cuisson.

J'ai testé l'ajout de lard dans ce plat : il n'apporte rien de plus. Je préfère insister sur la qualité du vin qui doit être vraiment corsé (Syrah).

On met souvent une cuillerée de vinaigre dans la marinade pour éviter au vin de se décomposer. Encore une fois, si vous avez su choisir le vin, cette précaution est totalement inutile.