

Sanglier en daube

Il faut faire mariner le sanglier 24 heures.

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 cuissot de sanglier de 2,5kg
- 5 échalotes
- 4 oignons
- 4 carottes
- 4 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 2 branches de laurier
- 1 bouquet de persil
- 2 litres de vin
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 8 baies de genièvre
- 4 clous de girofle
- 2 coennes de porc
- 10 cl de cognac
- sel
- poivre

PREPARATION

Bardez le cuissot. Versez 3 cuillerées à soupe d'huile dans un grand plat creux, mettez l'ail et les échalotes émincés, ajoutez les baies de genièvre concassées, le thym, le laurier émiettés, mélangez, ajoutez la moitié du persil haché.

Placez le cuissot de sanglier lardé dans le plat, l'arrosez de vin rouge. Laissez mariner une journée entière en le retournant dans sa marinade trois ou quatre fois. Pelez, émincez les oignons, les carottes. Etalez les couennes dans une cocotte en fonte. Ajoutez les carottes, les oignons, mélangez, salez, poivrez. Retirez le cuissot de la marinade, posez-le dans la cocotte.

Ajoutez les clous de girofle pilés, le cognac et le reste du persil haché. Couvrez et faites partir l'ébullition sur le feu, poursuivez la cuisson au four à 175°, 5 heures environ. Sortez le cuissot de la cocotte, découpez-le en tranches assez épaisses. Passez le jus de cuisson faites réduire. Servez la sauce en saucière.