

Civet de sanglier



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 2 h

Le civet de sanglier est un mets considéré comme l'archétype de la bonne chère. Gros gibier, le sanglier fournit une viande ferme et maigre qu'il est conseillé de faire mariner. Sa chair sombre, qui fonce avec l'âge, au goût très prononcé s'accorde en civet avec du vin rouge.

Ingrédients

- 1 kg d'épaule de sanglier
- thym, laurier, sauge, romarin
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- poivre en grains
- 1 litre de vin rouge
- 200 g de lardons fumés
- 100 g de beurre
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 60 g de farine
- huile d'olive
- 2 carrés de chocolat noir

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez la carotte et l'oignon en quartiers. Pelez et dégermez l'ail. Coupez la viande en morceaux. Mettez-la dans un grand plat creux.
- 2 Posez la carotte, l'oignon et l'ail par-dessus. Ajoutez le bouquet garni ainsi que le poivre en grains. Versez le vin rouge. Couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner pendant 24 heures.
- 3 Le lendemain, égouttez la viande et réservez le vin de la marinade.
- 4 Faites dorer les morceaux de viande dans une sauteuse dans un filet d'huile d'olive. Saupoudrez votre viande de farine. Remuez.
- 5 Ajoutez le vin de la marinade ainsi que tous les éléments de la marinade...carotte, oignon, bouquet garni. Versez un petit verre de mirabelle, les carrés de chocolat ainsi que le concentré de tomates.
- 6 Astuce: Le chocolat noir donne à votre civet de sanglier une douceur et une onctuosité incomparable!
- 7 Laissez mijoter sur feu doux pendant 2 heures. J'ai présenté mon civet de sanglier accompagné de tagliatelles et de haricots verts. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

