

❧ *Civet de Sanglier* ❧

❧ *INGREDIENTS* ❧

- 500gr. de sanglier
- 1 bouteille de vin 12°
- Carotte, céleri, persil, oignon, thym, laurier.
- 100gr. de lardons fumés
- 150gr. de champignons de Paris.
- 1 carreau de chocolat noir

Mariner le sanglier coupé en morceaux la veille dans le vin ainsi que la carotte, la branche de céleri, l'oignon coupé en petits morceaux, le persil, le thym et le laurier.

Faire revenir dans de l'huile fumante, les lardons, réserver, les champignons, réserver.

Faire revenir les morceaux de sanglier, que vous avez pris soin de bien égoutter, dans la même huile. Réserver. Faire revenir la garniture aromatique, bien égouttée aussi, sans le persil, ni le thym et le laurier. Remettre les morceaux de sanglier, bien revenir à nouveau et ajouter la marinade. Remettre du thym et du laurier, saler, poivrer et cuire à couvert 1 heure 30 environ. Débarrasser les morceaux, lier la sauce à la maïzena, ajouter le carreau de chocolat, laisser fondre et mixer la sauce. Rectifier l'assaisonnement, monter au beurre et remettre à mijoter avec la viande 3 minutes.