

SAUTE DE SANGLIER

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 240 min
- **Marinade** : 12 h
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **2 kg de sanglier (viande sans os)**
- **2 oignons**
- **3 gousses d'ail coupées en deux**
- **4 clous de girofle**
- **2 carottes émincées**
- **1 poignée de sel**
- **1 poignée de grains de poivre**
- **thym**
- **laurier**
- **orange (la peau)**
- **1 verre de vinaigre**
- **1 verre d'huile d'olive**
- **1 litre de bon vin rouge ou blanc au choix**
- **1 verre 1/2 de cognac**
- **50 cl d'eau**
- **Lardons fumés (facultatif)**

Étapes de préparation

1. Faire la marinade avec tous les ingrédients (sauf l'eau et le cognac), en couches intercalées avec la viande coupée en cubes. Laisser mariner pendant 12h.
2. Egoutter la viande et la faire saisir, puis ajouter la marinade et l'eau. Si nécessaire, rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter pendant 3h 1/2.
3. Rajouter 2 cuillères à soupe de farine diluée dans un peu de jus, puis faire mijoter encore 15 minutes.
4. Faire mijoter 15 minutes supplémentaires en ajoutant le cognac.

Remarque :

On peut rajouter des lardons fumés, il faut donc le faire cuire et les rajouter après avoir saisi la viande.