

Cuissot de Sanglier Mariné au Vin Rouge et Grillé au BBQ

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 2 heures

Marinade : au moins 24 heures

Ingrédients :

- SANGLIER	1 cuisse
- CAROTTE(S)	2-3
- OIGNON(S)	1
- CLOU(S) DE GIROFLE	2
- THYM	
- AIL EN POUDRE	un peu
- VIN ROUGE	1 bouteille
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- La veille, émincez l'oignon et coupez les carottes en dés.
- Faites-les revenir dans du peu d'huile. Ajoutez les clous de girofle, l'ail, le thym, sel et poivre.
- Arrosez avec le vin.
- Portez à ébullition puis laissez mijoter à couvert pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir un peu.
- Pendant ce temps, désossez le cuissot de sanglier et retirez les fines membranes autour de la viande de sanglier.
- Placez la viande dans un grand plat creux puis recouvrez-la de la marinade refroidie.
- Conservez au frais jusqu'au lendemain.
- Préparez le feu et un récipient avec de l'huile, thym, sel et poivre.
- Epongez le gigot de sanglier et nappez-le du mélange d'huile.
- Faites-le griller doucement au BBQ le temps nécessaire en le retournant souvent et le nappant d'huile.
- Découpez en tranches au moment de servir.

