

Civet de Sanglier aux Champignons des Bois

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 3 jours

Ingrédients:

- CIVET DE GIBIER	900g de Sanglier
- LARD FUMÉ	200g en lardons
- CHAMPIGNONS DES BOIS	200g assortiment
- HUILE D'OLIVE	4-6 c à soupe
- ROMARIN	
- VIN ROUGE	1.5 litres
- CAROTTE(S)	4
- OIGNON(S)	2
- AIL EN POUDRE	
- FARINE	3 c à soupe
- THYM	
- LAURIER	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- *Si votre civet est congelé, il doit être complètement décongelé avant toute opération !!*
- Si ce n'est déjà fait, coupez le civet en morceaux et déposez-les dans un grand plat creux.
- Coupez les carottes en petits dés et émincez les oignons. Ajoutez-les à la viande.
- Ajoutez également le thym, le romarin, le laurier, le persil, ail, sel et poivre. Arrosez avec le vin rouge et l'huile d'olive.
- Placez au frais pendant 2 jours et remuez de temps en temps.
- La veille du repas, filtrez la marinade à travers un chinois.
- Faites rissoler les dés de viande dans de l'huile chaude puis ajoutez les lardons ainsi que les légumes de la marinade. Remuez quelques minutes.
- Farinez le tout puis arrosez avec le vin rouge de la marinade.
- Laissez cuire doucement (très doucement) pendant au moins 2 heures.
- Le jour du repas, refaites mijoter au moins 1 heure à feu très léger.
- D'un autre côté, faites revenir les champignons coupés dans une poêle chaude beurrée. Salez et poivrez. Ajoutez-les à la sauce du gibier.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.