

Daube de Sanglier à la Bière

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- Sanglier	1.5 kg (Pour civet)
- Oignons	2
- Clous de Girofle	3
- Leffe Brune	35-40 cl
- Moutarde	1 c à soupe
- Vinaigre Balsamique	2 c à soupe
- Laurier	2 feuilles
- Carottes	3-4
- Maïzena	1 c à café
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en grosses rondelles.
- Faites rissoler les morceaux de gibier dans du beurre chaud. Salez et poivrez sur les 2 faces. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors les oignons émincés et les carottes dans la cocotte. Poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes.
- Replacez les morceaux de viande et arrosez avec la bière, puis ajoutez le laurier, la moutarde, le vinaigre et les clous de girofle.
- Baissez le feu et laissez mijoter 3 heures à couvert en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, prélevez un peu de sauce et laissez refroidir puis mélangez-y la maïzena. Vérifiez l'assaisonnement.
- Augmentez un peu le feu et versez la sauce avec la maïzena diluée. Remuez continuellement et laissez épaissir.
- Servez la daube nappée généreusement de sauce et de carottes.

