

Carbonades de Sanglier à la Bière et au Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- Sanglier	1.5 kg
- Oignons	2
- Clous de Girofle	3
- Leffe Brune	35-40 cl
- Moutarde	1 c à soupe
- Laurier	2 feuilles
- Raisins Secs	2-3 c à soupe
- Spéculoos (Biscuit)	4-5
- Eau	un peu
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites rissoler les morceaux de gibier dans du beurre chaud. Salez et poivrez sur les 2 faces.
- Ajoutez l'oignon émincé et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes.
- 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 (20 min. avant la fin), ajoutez les raisins et les spéculoos dans la sauce.
- Mélangez jusqu'à dissolution des spéculoos.
- Ajoutez un peu d'eau si la sauce devient trop épaisse.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez la viande nappée généreusement de sauce.

