

Sanglier Façon Marengo

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Marinade : 1 nuit

Ingrédients:

- GIGUE DE GIBIER	1 cuisseau de Sanglier
- LARDONS	200g fumés
- ECHALOTE(S)	4
- TOMATE(S)	3
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- OLIVE(S) NOIRE(S)	100g dénoyautées
- VIN BLANC SEC	50 cl
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- THYM	
- ROMARIN	
- MARJOLAINE	
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	
- MAIZENA	un peu



Recette:

- Coupez les morceaux de sanglier en gros dés.
- Placez-les dans un grand plat, arrosez-les de vin blanc en ajoutant thym, romarin, sel, poivre et feuille de laurier. Laissez mariner une nuit.
- Le jour J, émincez les échalotes. Nettoyez et coupez les champignons. Pelez et concassez les tomates.
- Egouttez le gibier et conservez la marinade.
- Dans une cocotte, faites revenir les dés de sanglier dans du beurre de cuisson chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites-en de même avec les lardons. Réservez.
- Dans la même cocotte, faites suer les échalotes puis ajoutez l'ail en poudre et les champignons. Laissez cuire 2 minutes puis incorporez les tomates concassées, les olives, la marinade au vin blanc et les épices puis un peu de marjolaine. Salez et poivrez puis laissez mijoter 10 minutes à couvert.
- Remplacez enfin les morceaux de gibier et les lardons dans la cocotte avec le cube de bouillon et un peu d'eau si nécessaire. Couvrez et poursuivez la cuisson 1 heure à feu doux.
- Pour lier la sauce, ajoutez un peu de maïzéna en fin de cuisson.

Accompagnement:

Servez avec un risotto de petit épeautre aux légumes (DI-153).