

## *Sauté de Sanglier à la Bière, aux Chicons et au Sirop d'Érable*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

### Ingrédients:

- SANGLIER	1kg
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	1 gros
- CHICON(S)	5
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SIROP D'ÉRABLE	4 c à soupe
- FOND DE VEAU	1 c à soupe
- BIERE D'ABBAYE	1 Chimay Bleue (33 cl)
- MOUTARDE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez les carottes et l'oignon.
- Faites revenir le sanglier coupé en morceaux (carbonades) dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Remplacez-les par l'oignon et les carottes dans la cocotte. Remuez et laissez étuver quelques minutes.
- Replacez ensuite le sanglier dans la cocotte, ajouter le fond de veau (en poudre) et l'ail puis arrosez avec la bière. Intégrez la moutarde puis portez à ébullition.
- Baissez le feu, rectifiez l'assaisonnement puis couvrez et laissez mijoter 1 h 30 minutes.
- D'un autre côté, coupez les chicons en deux et ôtez le cœur.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez puis ajoutez un peu d'eau. Couvrez et laissez étuver.
- Ajoutez enfin le sucre semoule aux chicons et à découvert, laissez caraméliser.
- En fin de cuisson du sanglier, intégrez les chicons caramélisés à la sauce.