

Civet de marcassin

32

aux baies rouges

Préparation : 45 mn + 1 jour de marinade.

Cuisson: 2 à 3 h. Pour 4 personnes

1,2 kg de viande de marcassin ou sanglier

1 litre de vin rouge

1 carotte

1 oignon

2 branches de thym

4 baies de genièvre

100 g de groseilles fraîches

100 g de myrtilles fraîches (ou 200 g de baies rouges surgelées préalablement décongelées et légèrement essorées)

120 g de beurre

Farine

20 à 25cl de fond de veau

15 cl d'huile végétale

5 cl de cognac

Sel, poivre du moulin

Épluche la carotte et l'oignon, coupe les en petits morceaux. Coupe la viande en gros cubes. Mélange la viande, les légumes, les baies de genièvre, le thym, le cognac, du sel et du poivre dans un grand récipient, le vin rouge et laisse mariner 1 jour au frais. Le lendemain égoutte la viande. Fais-la saisir dans une cocotte à l'huile. Saupoudre de farine les morceaux de viande. Laisse cuire 2 mn sur feu vif, puis verse la marinade, les légumes. Ajoute le fond de veau, porte à ébullition. Couvre la cocotte, laisse cuire 2 h (voir plus) sur feu doux en remuant de temps en temps. Sort la viande de la cocotte puis filtre la sauce. Remet la sauce dans la cocotte, fais bouillir 5 mn sur feu vif. Pour épaissir la sauce, j'utilise de la Maïzena. Remets la viande dans la sauce ajoute les baies rouges, laisse mijoter quelques minutes avant de servir.

