

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **CIVET DE SANGLIER**

Ingrédients : pour 4 personnes

1 kg de sanglier  
200 g de lard fumé taillé en dés  
20 petits oignons blancs  
50 g beurre  
2 cuillères à soupe de farine  
1 litre de vin rouge,  
25 cl de bouillon  
1 gousse d'ail  
1 échalote  
1 bouquet garni  
4 grains de poivre  
sel  
2 carrés de chocolat noir

#### **Recette :**

Couper le sanglier en gros cubes et faire mariner 2 à 3 heures en tournant de temps en temps. Dans une casserole épaisse, faire légèrement rissoler les lardons avec le beurre.

Les enlever pour faire dorer les oignons, que vous remplacerez ensuite par les morceaux de viande, bien épongés de leur marinade.

Sur feu vif, remuer jusqu'à les faire dorer puis mettre à feu doux et saupoudrer de farine. jusqu'à obtention d'une légère teinte rousse puis délayer avec bouillon et vin, porter à ébullition pendant 5 minutes.

Ajouter les lardons, l'ail, l'échalote, le bouquet garni et lier la sauce avec 2 carrés de chocolat noir. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 2 à 3 heures en remuant souvent.

*Servir avec une purée de pommes de terre.*

#### **La marinade :**

Mélanger 3 cuillères à soupe d'huile, 5 cuillères à soupe de cognac, le vin, 1 oignon haché, 1 échalote, 3 brins de persil, thym et laurier, sel et poivre.

**Bon Appétit**

