



CIVET DE SANGLIER AUX MARRONS

Pour 6 pers :

- 1,2 kg de sanglier en cubes (épaule, échine, poitrine)
- 15cl de sang de porc (chez votre boucher)
- 2 oignons
- 2 carottes
- 4 gousses d'ail
- 1 bocal d'1kg de marrons/châtaignes entiers
- 2 L de vin rouge
- 4 CS de Cognac
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 CS d'huile
- 1 bouquet garni
- 4 clous de girofle
- 6 baies de genièvre
- Farine, sel, poivre

Préparation :

- *Mettre à mariner la veille, le sanglier dans le vin avec les oignons piqués de clous de girofle , les carottes en rondelles, le bouquet garni, le genièvre et l'ail pressé ;*
- *Dorer la viande égouttée dans l'huile dans une cocotte. Ajouter les légumes égouttés, saupoudrer d'1 CS de farine et continuer la cuisson 10mn.*
- *Flamber au Cognac. Ajouter la marinade et les cubes de bouillon et porter à ébullition. Retirer l'écume et laisser mijoter à couvert 2h30. Saler, poivrer.*
- *Réserver la viande. Faire réduire le jus sur feu vif, lier avec le sang de porc. Ajouter la viande et les marrons égouttés, donner un bouillon et servir.*