

Civet de Sanglier, sauce aux airelles

Pour 8 personnes

Préparation : 25 min - Cuisson : 2h10

Ingrédients :

- 2kg de viande de sanglier (cuissot ou épaule désossées)
- 200g de lardons fumés
- 1 bocal d'airelles de 110g environ
- 2 gros oignons
- 4 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 3cs de graisse de confit ou d'huile
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 75cl de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni (1 branche de thym, 1 feuille de laurier et 3 branches de persil plat)
- 1cs de sucre en poudre
- Sel et Poivre



Ustensiles spécifiques : une casserole et une cocotte !

Réalisation :

- Couper la viande en cubes de 4 à 5 cm de côté. Hacher grossièrement les lardons au couteau.
- Peler et hacher les oignons, les échalotes et l'ail.
- Faire fondre la graisse de confit (ou l'huile) dans une cocotte.
- Y faire blondir les lardons et le hachis d'oignons, d'échalotes et d'ail.
- Ajouter les cubes de sanglier. Faire revenir 10 min en mélangeant souvent.
- Mouiller avec le vin et le bouillon. Ajouter le bouquet garni, le sel et le poivre.
- Couvrir et laisser mijoter pendant 2h sur feu très doux.
- Faire compoter les airelles en les mettant dans une casserole avec 2cl d'eau et le sucre.
- Cuire 10 min sur feu doux. Réserver au chaud.
- Retirer le bouquet garni en fin de cuisson et rectifier l'assaisonnement.
- Servir chaud en présentant la sauce aux airelles à part.

Bon appétit !