

NIVEAU



TEMPS DE PREPARATION

1 heure

TEMPS DE CUISSON

2 à 3 heures

POUR 8 PERSONNES

POUR L'ELEMENT DE BASE

1 kg de sanglier

POUR LA GARNITURE AROMATIQUE

2 carottes
2 oignons
3 gousses d'ail
1 bouquet garni
30g de beurre
2 cl d'huile
60g de farine
1 litre de vin rouge
½ litre de fond brun (facultatif)

GARNITURE D'ACCOMPAGNEMENT

250g de champignons (Au choix)
250 g de poitrine de porc demi-sel
2 cl d'huile

ASSAISONNEMENT

Quelques graines de genièvre et poivre en grain
Sel
Poivre du moulin

Ragoût de sanglier

1 - Préparer la viande :

Vérifier, désosser et parer la viande.

Tailler des morceaux de 50 grammes environ (3 par personnes). Réserver au frigo.

2 - Préparer la garniture aromatique :

Eplucher, laver les légumes ; tailler les oignons et les carottes en quartiers réguliers.

Réaliser un bouquet garni (Thym, laurier, persil frisé) et écraser une gousse d'ail en chemise (Ne pas éplucher).

3 - Préparer la cuisson :

Faire colorer les morceaux de viande sur toutes ses faces dans une grande cocotte avec de l'huile et un peu de beurre.

Ajouter la garniture aromatique et la faire légèrement colorer également durant quelques minutes.

Dégraissier (Enlever la matière grasse) et ajouter la farine hors du feu. Mélanger et faire légèrement cuire la farine sur le feu pour la faire torréfier durant quelques minutes.

Remuer les morceaux à l'aide d'une spatule.

Mouiller et verser le vin rouge et du fond brun (Facultatif) ; Porter le mélange à ébullition et ajouter l'ail, le bouquet garni, quelques graines de genièvre et quelques grains de poivre noirs.

4 - Cuire la viande :

Cuire au four à couvert à +200°C pendant 2h à 2h30 et surveiller la réduction de la sauce et remuer de temps en temps.

5 - Préparer la garniture :

Eliminer la couenne et détailler la poitrine en lardons. Faire sauter les lardons dans une poêle sans les dessécher avec un peu d'huile.

Egoutter et les réserver sur un papier absorbant.

Couper les champignons (Libre choix) en gros quartiers réguliers ; faire sauter à feu doux dans la graisse de cuisson des lardons et assaisonner.

Egoutter et réserver les champignons avec les lardons.

6 - Terminer le ragoût :

S'assurer de la cuisson et enlever les morceaux de viande de la sauce « Décanter ».

Vérifier la consistance de la sauce et sa liaison et rectifier si besoin en faisant réduire à feu doux la sauce. Rectifier l'assaisonnement et verser sur la viande avec les lardons et les champignons.

Faire mijoter le ragoût durant quelques minutes.

7 - Dresser :

Dresser dans un plat creux et parsemer de persil haché si vous avez.



ASTUCES / CONSEILS

- Faire bouillir le vin rouge pour enlever l'acidité du vin
- Accompagner ce plat avec des pommes de terre cuites à l'eau ou des tagliatelles.