

DAUBE DE SANGLIER À L'ANCIENNE

Pour 6 pers. | Préparation : 20 min | Cuisson : 2h25 | Repos : 12 à 24 h



Ingrédients :

- 1.2 kg de viande de sanglier
- 1 L de vin rouge corsé
- 4 carottes
- 5 échalotes
- 1 oignon
- 30 g de farine
- 40 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 3 clous de girofle
- 2 bouquets garnis
- Sel, poivre
- Baies de genièvre

Coupez la viande en morceaux de 50 g. Mettez-les dans un plat creux et ajoutez l'oignon et 1 carotte émincée, 1 bouquet garni, 1 cuil. à café de baies de genièvre et 10 cl d'huile. Réservez au réfrigérateur 12 à 24 h.

Egouttez la viande et séchez-la dans du papier absorbant. Filtrez la marinade. Dans une grande cocotte, faites dorer les cubes de sanglier et les échalotes hachées dans l'huile et le beurre chauds.

Saupoudrez de farine et remuez 1 min. Versez la marinade filtrée et grattez le fond de la cocotte avec une spatule pour dissoudre les sucs de cuisson.

Ajoutez les carottes coupées en dés, l'ail dégermé et haché, les clous de girofle et 6 baies de genièvre enfermés dans une boule à thé, un bouquet garni, du sel et du poivre. Laissez bouillir 10 min à petit feu puis couvrez et laissez mijoter à feu très doux 2 h. Servez chaud, avec des tagliatelles ou de la polenta.

Source recette : <https://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes/plat/daube-de-sanglier-a-l-ancienne-06750>