

## CIVET DE SANGLIER CIVET DE SENGLAR



Cuisson : 2 h 30 à 3 h à petit feu

➤ Ils sont nombreux dans les piémonts. Souvent ils saccagent les récoltes de salades et autres légumes. Leur chair est parfumée au thym et au romarin qui abondent dans ces territoires aux versants arides.

### Pour 8 à 10 personnes :

- ◆ 3 kg de sanglier débité en morceaux de taille moyenne et régulière avec os si possible
- ◆ 1 marinade avec un bon vin rouge ou miéux du rancio
- ◆ 500 à 600 g de champignons frais émincés (des cèpes ou des morilles de préférence)
- ◆ 4 ou 5 gousses d’ail hachées avec 3 ou 4 brins de persil plat
- ◆ 2 cuillerées à soupe d’huile d’olive très fruitée + 1/2 dl pour les champignons
- ◆ 200 g de poitrine salée et découennée, coupée en petits dés ou du jambon de montagne
- ◆ 2 à 3 cuillerées à soupe de farine
- ◆ 1 verre de tomates au naturel mixées avec 1 cuillerée à soupe de sucre fin
- ◆ 1 gros oignon jaune haché finement
- ◆ sel, poivre, piment de Cayenne
- ◆ 1 ou 2 tranches de pain grillées par personne, aillées si possible
- ◆ 1 *alloli* de coing

Faire mariner les morceaux de sanglier durant 2 ou 3 jours. Les retourner chaque jour. Ils doivent être entièrement recouverts.

Dans une petite casserole, faire cuire la tomate jusqu’à caramélisation. Mouiller et dissoudre avec 2 cuillerées à soupe de marinade.

Dans une grande cocotte en fonte, faire chauffer l’huile. Y faire dorer les morceaux de sanglier sur toutes leurs faces, après les avoir essorés et enfarinés. Les retirer et les mettre de côté.

Faire dorer les dés de poitrine salée dans la même huile et les mettre avec les morceaux de sanglier.

Faire blondir l’oignon, toujours dans le même jus. Saupoudrer avec la farine restante et faire dorer le tout. Mouiller avec la marinade passée au chinois et assaisonner.

Ajouter la tomate, le sanglier et les dés de poitrine. Après le premier bouillon, couvrir et mettre à feu très doux. Il est préférable d'avoir un couvercle à rainures, afin d'y laisser de l'eau en permanence.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile restante. Y faire sauter les champignons et y ajouter la persillade. Les ajouter au civet et vérifier l'assaisonnement. Laisser mijoter le temps nécessaire : la sauce doit napper la cuillère et les chairs se détacher des os. Servir dans un plat chaud, avec des assiettes chaudes. Garnir le plat avec du pain grillé et aillé. On présente en même temps une saucière d'*allioli* de coings et des pommes de terre cuites au four ou sous la cendre et si possible des tranches de coings rôties au four.