



LA SEMAINE DU GIBIER

## *Civet de marcassin à la façon de grand-mère*



6



30 min.



180 min.

### *Ingrédients:*

#### Gibier

- 1,5 kg d'épaule de sanglier

#### Marinade

- Vin rouge
- Carottes
- Oignons
- Laurier
- Romarin
- Persil
- Un filet d'huile d'olive
- Poivre du moulin

#### Finition de la sauce

- Sel
- Sirop de Liège
- 1 petit morceau de chocolat noir
- 1 peu de cognac
- 25 cl de crème fraîche
- Gelée de groseilles ou de sureau
- Farine

*Recette proposée par*

**Nicolas**

**IL DIABLO  
PLACE DU MARCHÉ, 17  
B-6870 SAINT-HUBERT**

### *Préparation de la marinade (la veille)*

- Mariner le gibier pendant 24 h dans 1,5 litres de vin rouge, auquel on aura ajouté les ingrédients ci-contre.
- Attention, ne surtout pas saler à cette étape!

### *Préparation de la viande*

- Sécher les morceaux de gibier.
- Fricasser la viande dans une cocotte.
- Couvrir avec le "vin" récupéré, et un peu d'eau.
- Saler, poivrer, ajouter du sirop de Liège, le chocolat et un peu de cognac.
- Laisser cuire longtemps au ralenti (de 2 à 3 heures).
- Goûter et rajouter un peu de l'un ou l'autre ingrédients.
- Couper et si nécessaire, désosser la viande refroidie
- Mélanger dans un bol la crème fraîche, de la gelée, la farine et beaucoup de poivre, selon votre goût.
- Réchauffer la sauce, y ajouter le mélange ci-dessus en fouettant pour épaissir le tout.
- Faire réchauffer la viande dans la sauce à feu doux.
- Bon appétit!

### *L'astuce du Chef*

Comme beaucoup de plats mijotés, le civet peut se réchauffer le soir ou le lendemain, toujours à feu doux!