



LA SEMAINE DU GIBIER

## *Bivet de marcassin façon grand-mère*



6



30 min.



180 min.

### *Ingrédients:*

#### Gibier

- 1,5 kg d'épaule de sanglier coupée en cubes de 70 g. chacun environ

#### Marinade

- 4 gousses d'ail
- 200 g. d'oignons
- 400 g. de carottes
- ½ tête d'ail coupée en 2
- 200 g. d'échalotes
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 12 grains de poivre noir
- 6 grains de poivre blanc
- 4 baies de genièvre
- Clous de girofle
- 1,5 l de bon vin rouge corsé
- 30 cl de jus de sanglier ou jus de volaille
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide
- 20 g. de beurre
- Sel, poivre du moulin

#### Finition de la sauce

- 3 cuillères à soupe de sang
- 10 g de chocolat sans sucre à 70 %
- 20 g de beurre

#### Garniture

- 200 g. de champignons de Paris
- 120 g. de lardons fumés
- 20 g. de beurre
- 1 cuillerée à café d'huile

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

- Dans un grand récipient, poser le sanglier, les oignons coupés en 6, les carottes taillées en rondelles, les gousses d'ail écrasées non épluchées, les échalotes, le thym, le laurier, les grains de poivre, les baies de genièvre, les clous de girofle.
- Ajouter la viande de sanglier.
- Couvrir de vin rouge à hauteur et laisser mariner 36 à 48 heures.

### *Préparation de la viande*

- Préchauffer le four à 150 °C.
- Égoutter le sanglier et la garniture aromatique en séparant bien les deux.
- Dans une cocotte en fonte allant au four, faire chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'arachide (assez chaude).
- Assaisonner les cubes de sanglier de sel et de poivre du moulin, puis faire colorer ces derniers dans la cocotte sur toutes leurs faces. C'est une opération qui peut prendre entre 6 à 10 minutes.
- Retirer le sanglier de la cocotte, dégraisser, puis mettre la cocotte sur un feu doux.
- Ajouter le beurre et la garniture aromatique bien égouttée et faire suer une dizaine de minutes environ.
- Poser les cubes de sanglier, faire suer 4 minutes, puis déglacer avec le vin rouge de la marinade.
- Ajouter le jus de sanglier, porter à ébullition, couvrir avec un couvercle, puis enfourner à 140 °C. Laisser cuire au moins 2 h 30.
- Vérifier la cuisson du sanglier : Les morceaux doivent être fondants et vous ne devez rencontrer aucune résistance quand vous les piquez avec un couteau.
- Retirer le sanglier de la cocotte et réserver.

*Recette proposée par*  
Nino

LE ROMAIN DES BOIS  
PLACE DU MARCHÉ, 17  
B-6870 SAINT-HUBERT

### *L'astuce du Chef*

Le reste de ce plat pourra être mis en conserve : dans des bocaux de 1,5 l fermés hermétiquement, passer à l'autocuiseur à 95 °C (stérilisateur) durant 2 h 30 pour stériliser le civet, puis l'entreposer dans un endroit sec (cave ou cellier).

### *Préparation de la sauce*

- Passer la sauce au chinois dans une casserole, porter à ébullition, puis faire réduire la cuisson environ d'un quart.
- Réserver.

### *Préparation de la Garniture*

- Couper la partie terreuse des champignons de Paris. Les laver et les couper en 6. Faire cuire à la poêle avec une noisette de beurre. Saler et poivrer.
- Faire blanchir les lardons (départ eau froide), puis les refroidir et les égoutter.
- Faire sauter les lardons à la poêle avec une cuillerée à café d'huile : les colorer, puis les égoutter sur un linge absorbant.
- Porter la sauce à ébullition.
- Retirer la casserole de sauce du feu, incorporer le sang et le carré de chocolat. Bien remuer à l'aide d'une spatule en bois.
- Monter la sauce avec 20 g de beurre, rectifier l'assaisonnement et verser la sauce sur la viande. Dès l'instant où le sang est incorporé dans la sauce, elle ne doit plus bouillir. Si la sauce bout à ce moment-là, la sauce risque de se retrouver avec des petits morceaux de sang coagulé et pleine de grumeaux.

### *Dressage*

- Au moment de servir le civet, s'assurer que la viande est chaude, ainsi que la garniture. Déposer la viande dans un plat de service.
- Ajouter la garniture aromatique sur la viande et servir aussitôt.

