



Carbonade de sanglier forestière

Ingrédients:

Environ 1 kg de viande de sanglier
2 c à soupe d'huile d'olive
1 oignon ou échalote
1 feuille de laurier, quelques branches de thym frais
4 à 5 gousses d'ail
3 c à soupe de farine
1/4 de l de bon vin blanc sec
150 à 200 gr de champignons au choix. Ici des cornes d'Abondance séchées
Sel et poivre

Si vous employez des champignons séchés, faites les tremper un moment dans de l'eau chaude. Bien les rincer avant de les incorporer.

Coupez les morceaux de viande en gros cubes, saler et poivrer.

Dans une cocote de préférence en fonte, faites chauffer l'huile d'olive et mettez à dorer rapidement les cubes de sanglier.

Retirer de la cocote.

Ajoutez la farine et faites là cuire jusqu'à ce qu'elle devienne d'un beau roux foncé.

Mouillez avec le vin blanc en mélangeant bien. Porter à ébullition, saler et poivrer la sauce, ajouter alors l'oignon ou l'échalote haché finement, le thym la feuille de laurier et l'ail écrasée.

Remettre les morceaux de viande dans le jus et si nécessaire remettre un peu d'eau pour que la viande soit juste recouverte.

Ajoutez alors les champignons.

Couvrir et faites cuire à feu doux au moins une bonne heure.

La cuisson dépend de la qualité de la viande.

Rectifiez éventuellement l'assaisonnement

Servez ce plat avec des pâtes et une bonne salade.

<http://manature2.canalblog.com/>