



ROTI DE SANGLIER

Un bon morceau de sanglier pris dans la cuisse

2 cs d'huile d'olive

1/4 de litre de bon vin blanc sec

1/4 de litre de bouillon de légumes

1 oignon, 1 grosse échalotte, 5 gousses d'ail, un petit poireau, 1 petite carotte, quelques brins de persil et de celeri branche

Du thym, du laurier, quelques baies de genièvre et trois clous de girofle

Du sel et du poivre

Saler, poivrer le morceau de viande.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive.

Ajouter la viande et faire dorer de tous les côtés

Retirer la viande, couper la carotte en rondelles, hacher l'oignon, l'ail, le persil et le brin de celeri, le poireau et mettre à suer dans la cocotte sur feu doux.

Ajouter les goûts

Ajouter le vin blanc et le bouillon de légumes. Saler, poivrer, remettre la viande dans la cocotte et faire cuire à petit feu environ 1 heure.

La cuisson dépend de la qualité de la viande.

Au bout d'une heure vérifier la cuisson en piquant la viande avec un couteau pointu.

Servir avec des légumes cuits à la vapeur et des tagliatelles

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