



Bon appétit !

Ragout de sanglier aux champignons

par Michèle et Philippe Dumont

Ingédients:

- 3,5 kg de viande de sanglier
- champignons de Paris et chanterelles
- 1 gros oignon
- 2 carottes
- 1 poireau
- quelques baies de genièvre
- thym
- poivre du moulin
- condiments
- cognac
- 1 bouteille de vin blanc de cuisine
- 1 petit pot de crème acidulée
- sauce liée

Préparation:

- couper la viande en cubes
- mettre la viande dans un faitout avec un peu de cognac, mélanger et laisser reposer une nuit au frais
- mettre un peu d'huile dans le fond d'une cocotte, déposer la viande, l'assaisonner, faire griller en remuant de temps en temps
- peeler l'oignon, les carottes, le poireau et émincer le tout
- lorsque la viande est grillée, retirer de la casserole et vider la graisse
- dans la même casserole, faire étuver les légumes et champignons dans un peu de beurre
- ajouter la viande et bien mélanger le tout
- écraser quelques baies de genièvre et mettre dans la casserole
- ajouter le thym
- couvrir la préparation avec le vin blanc et un peu d'eau
- laisser mijoter le tout environ deux heures en contrôlant de temps en temps la cuisson
- lier la sauce
- ajouter un peu de cognac ainsi que la crème acidulée
- rectifier l'assaisonnement

Servez avec des spätzlis ou des nouillettes ainsi que d'une bonne salade.

Bon appétit !
Michèle et Philippe

