



Niveau : facile

préparation : 40 minutes,
cuisson : 3 à 4 heures

Ingrédients :

- 1,5 kg de viande de sanglier
- 1 orange
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 2 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 2 bouquets garnis
- 1 cuillère à café de thym
- Huile
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 50 g de beurre
- Sel
- poivre

La veille :

Enlevez la peau de l'orange pour ne laisser que la chair (si elle est bio garder la peau et la découper en 4 quartiers).

Dans une cocotte, versez 4 cuillères à soupe d'huile, faites chauffer, mettez l'orange entière, l'ail et l'oignon émincés et le thym.

Recouvrez le tout du sucre et versez un verre de vin. Mélangez le tout, couvrez et faites cuire à feu doux pendant un quart d'heure.

Découpez le sanglier en gros cubes, salez et poivrez-les, puis mettez-les dans la cocotte avec le beurre et les bouquets garnis.

Recouvrez avec le reste du vin, salez et poivrez, et laissez cuire doucement pendant au moins 3 heures en remuant de temps en temps.

Le jour même :

Faites cuire de nouveau à feu doux pendant une heure avant le service. Vous pouvez accompagner ce plat d'une purée de pommes de terre maison.

Suggestion de vin :

Crozes Hermitage

(Source : site "la cuisine de marelle »,
<http://lacuisinedemarderelle.blogspot.fr>)



👉 **recette à commencer
la veille !**