



Source : www.marmiton.org



Sanglier au miel

préparation : 30minutes,
cuisson : 1h45

**👉 Marinade à préparer
48h à l'avance !**

Ingrédients pour six personnes :

- 1 gigot de sanglier
- 6 morceaux de bœuf (bourguignon)
- 1l de vin rouge corsé
- 2 oignons
- 500g de champignons (girolles ou de Paris à défaut)
- 1 bouquet garni
- Herbes de Provence
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cubes de bouillon
- Sel
- Poivre
- **Sauce**
- 3 cuillères à soupe de miel (de préférence fort, du type châtaignier)
- 2 cuillères à soupe de farine
- 50 g de beurre

Préparation :

La veille

Découpez la viande en morceaux de taille similaire à ceux d'un bourguignon. Préparez ensuite la marinade comme suit :

Dans un grand saladier, versez la bouteille de vin. Ajoutez le bouquet garni, les oignons, le sel, le poivre, et les herbes de Provence. Une fois la viande placée dans la marinade, vérifiez qu'elle soit entièrement recouverte. Rectifiez le niveau si besoin. Laissez ensuite reposer toute la nuit (12h minimum).

Le lendemain

Faites cuire l'ensemble de la préparation à feu doux, pendant une heure et demie à deux heures (vérifiez la cuisson au bout d'1h30). Ajoutez les champignons et les deux bouillons à la fin de la première demi-heure de cuisson. Réservez suffisamment de jus de viande pour réaliser la sauce (1/2 L pour un bol de sauce environ).

La sauce : faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez petit à petit la farine. Remuez vigoureusement, et ajoutez ensuite, petit à petit, le jus de la viande tout en continuant à remuer, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Quand elle devient suffisamment onctueuse, ajoutez le miel en remuant bien pour homogénéiser. Dressez dans les assiettes, nappez de sauce avant de servir.

Vous pouvez accompagner ce plat d'une purée de céleri-rave et d'une purée de patates douces (le goût sucré de celles-ci se marie bien au sanglier).