



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Soupe de sanglier

Ingrédients pour quatre personnes :

- 600 g de sanglier, côtes ou jarrets
- 300 g de gnocchis
- 4 belles carottes
- 2 oignons
- 1 poireau
- 1 gousse d'ail
- Sel fin
- Poivre au moulin
- 20 cl de crème aigre
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier sauce
- 1 cuillère à café de paprika

Préparation :

Découpez la chair de sanglier en morceaux.

Epluchez et émincez oignons et poireau.

Pelez et coupez en tronçons les carottes

Pelez et hachez l'ail.

Mélangez la crème et la moutarde dans un bol jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dans une cocotte, faites revenir les oignons dans un mélange d'huile et de beurre, ajoutez les morceaux de sanglier, le poireau, l'ail, et le paprika. Couvrez d'eau froide, salez, et donnez quelques tours de moulin à poivre.

Laissez cuire 1 heure à feu doux en ajoutant de l'eau si nécessaire.

Ajoutez les carottes, et faites cuire de nouveau pendant une heure

Ajoutez ensuite le mélange crème-moutarde, puis les gnocchis, et laissez cuire à nouveau 10 minutes.

Servez dès que les gnocchis sont cuits.