

18 VIII 2009

**Association LA LOUBARESSIENNE.  
07110 LOUBARESSSE**

**CIVET DE SANGLIER**

**Ingrédients :**

- Morceaux de sanglier
- Marinade : vin rouge, oignons coupés, aux coupés, thym, laurier,
- 2 à 3 cuillers d'huile
- 2 à 3 cuillers de farine
- Un morceau de poitrine de porc
- Noix de muscade
- Sel, poivre, 4 épices

**Préparation :**

- Dans un saladier, préparer la marinade, ajouter les morceaux de sanglier (recouverts par la marinade)
- Laisser mariner 2 jours
- Egoutter la viande
- Mettre l'huile dans la cocotte ainsi que la poitrine de porc
- Faire dorer la viande
- Ajouter la farine, faire roussir
- Verser la marinade dans la cocotte
- Ajouter la noix de muscade, sel, poivre, 4 épices
- Porter à ébullition
- Laisser mijoter pendant plusieurs heures (u moins 3 heures) : la viande doit être tendre

**BON APPETIT !**