

Daube de sanglier (façon ancienne):

Pour 6 personnes :

2 kg de sanglier dans le gigot

2 l de vin rouge

3 grosses carottes

2 oignons moyens

200 g de lardons

1 bouquet garni (thym + laurier + romarin)

3 gousses d'ail

2 tomates bien mûres (1 boîte de tomates pelées)

2 c.à.s d'huile d'olive

poivre du moulin

sel

- (Daube à cuire de préférence dans une cocotte en fonte)

-1 grand saladier pour la marinade

Étape 1

La veille, préparer la marinade :

• **Étape 2**

Emincer les oignons, couper les carottes en rondelles, écraser les gousses d'ail sans les peler, peler les tomates et les couper en quartiers (ou en carré), détailler le sanglier en morceaux de 5 cm.

• **Étape 3**

Dans un grand saladier, verser le vin salé, poivrer, mettre le bouquet garni, les lardons, le sanglier et les légumes, bien mélanger le tout, filmer et conserver au frais au minimum 12h.

• **Étape 4**

Faire égoutter la viande et les lardons au dessus de la marinade (pour conserver un max de jus)

-
-

- **Étape 5**

Dans une cocotte faire chauffer à feu vif l'huile d'olive puis ajouter la viande et les lardons jusqu'à évaporation totale du jus.

- **Étape 6**

Ajouter les légumes, la marinade, faire cuire 1h30 à feu doux.

- **Étape 7**

Laisser refroidir le tout puis refaire chauffer à feu très doux durant 1h30.

- (Vérifier la cuisson, il faut que le couteau rende comme du beurre dans les morceaux de sanglier).

- **Étape 8**

Servir avec des pâtes fraîches ou pommes de terre bouillies ou les pommes de terre bouillies , refroidies , pelées coupées en cubes et passées à la poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et servies avec une persillades d'ail et des feuilles de persil coupés en morceaux fin .

BON APETIT !