



Les plats principaux

Ragoût de sanglier à la bière Belge et au spéculoos

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de marcassin
400 grammes de champignons des bois (coupés en quartiers)
1 gousse d'ail (pressée)
2 oignons (coupés finement)
1/2 cuillère à soupe moutarde au grain
300 grammes d'airelles (du bocal)
50 grammes biscuits spéculoos
300 millilitres de fond de gibier
1 bière d'abbaye (belge)
roux brun
1 bouquet garni (thym & laurier)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre dans une haute casserole à ragoût et rôtissez-y les morceaux de viande. Retirez-les de la casserole.

Faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu de beurre supplémentaire puis remettez la viande dans la casserole.

Noyez avec la bière et le fond de gibier, ajoutez le bouquet garni dans la casserole en même temps que les biscuits spéculoos et la moutarde.

Faites mijoter le tout 2 à 3 heures avec le couvercle fermé.

Cuisez les champignons des bois dans une poêle avec du beurre et ajoutez-les aux carbonnades en même temps que les airelles.

Faites encore mijoter le tout 15 minutes à feu doux.

Liez le ragoût avec le roux puis salez et poivrez.

