



Les plats principaux

Ragoût de sanglier au vin rouge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de carbonnades de marcassin
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons
2 carottes
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de farine
2 branches de thym
750 millilitres de vin rouge
400 grammes tomates en cubes
400 millilitres de bouillon de boeuf
150 grammes dés de jambon
persil plat (2 takjes)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez la viande de sanglier en morceaux de la taille d'une bouchée. Ciselez l'oignon et l'ail. Épluchez et coupez les carottes en rondelles de 1 cm.

Saupoudrez les dés de sanglier d'un peu de farine et faites-les revenir dans une casserole haute avec de l'huile par petites portions jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez de l'huile si nécessaire. Retirez les dés de sanglier de la casserole et réservez.

Ajoutez l'oignon dans la même casserole et cuisez 5 minutes. Ajoutez l'ail et le thym frais et cuisez encore une minute jusqu'à ce que l'ail commence à parfumer.

Remettez les dés de sanglier dans la casserole. Versez le vin rouge, les tomates en cubes et le bouillon de bœuf. Portez le tout à ébullition.

Régalez le feu bas, couvrez la casserole avec un couvercle et laissez doucement mijoter le ragoût environ 2 heures, ou jusqu'à ce que la viande de sanglier soit devenue délicieusement tendre.

Après 1,5 heure, ajoutez les carottes et continuez la cuisson pendant une petite demi-heure. Les 10 dernières minutes ajoutez les dés de jambon. Salez et poivrez.

Servez le ragoût de sanglier bouillant dans des assiettes profondes et parachevez avec quelques feuilles de persil plat.

