



Les plats principaux

Goulasch de marcassin aux myrtilles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de tagliatelle
400 grammes de myrtilles
800 grammes de carbonnades de marcassin (en morceaux de 2,5 cm)
2 oignons (en quartiers)
2 cuillères à soupe de purée de tomate
2 cuillères à soupe de farine
2 1/2 décilitres de vin rouge
4 décilitres de fond de gibier
100 grammes de noix (hachées gros)
6 décilitres d'eau
2 cuillères à soupe de beurre
5 baies de genévrier
2 feuilles de laurier
2 grains de poivre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre dans une poêle à fonds épais et faites-y brunir la viande. Cuisez en même temps les quartiers d'oignon avec la tomate purée. Salez et poivrez la viande et saupoudrez la farine par-dessus.

Après quelques minutes, déglacez avec le vin rouge, le fond et l'eau. Ajoutez les baies de genévrier, les grains de poivre et le laurier et laissez le tout mijoter 2 heures à feu doux.

10 minutes avant la fin mélangez-y les noix et les myrtilles. Salez et poivrez et servez avec des tagliatelles chaudes.

