

DAUBE DE SANGLIER

Pour 12 personnes :

3 kg de viande coupés en gros dés

Une marinade faite avec : vin rouge, oignon, clous de girofle, carottes, thym, laurier, ail. (On peut mettre aussi selon gout : genièvre, blanc de poireau, branche de céleri...)



100g de farine, 200 g de lard, 200 g de couenne, 3 oignons, sel, poivre

- Mettre la viande à mariner 12 à 24 h.
- Le lendemain, égoutter les morceaux et passer la marinade.
- Faire roussir la viande dans le la graisse de canard ou de porc ou de l'huile.
- Ajouter les couennes. On peut flamber la viande à ce moment-là avec du marc ou de la fine.
- Mouiller avec la marinade, ajouter un peu d'eau si nécessaire pour couvrir la viande. Salez, Poivrez.
- Faire cuire très doucement pendant 4 h.
- Les légumes seront cuits ou roussis à part et ajoutés à la daube en fin de cuisson.
- Lier la sauce avec la farine.
- Si on souhaite foncer la couleur de la sauce ajouter du chocolat noir.