

Daube de Marcassin

Ingrédients pour 4 personnes

- ✕ 1kg200 d'épaule ou gigot de marcassin sans os
- ✕ 150 grammes de lardons
- ✕ 2 carottes
- ✕ 2 oignons
- ✕ Maïzena

Marinade :

- ✕ 2 feuilles de laurier
- ✕ 2 brins de Thym
- ✕ 2 clous de girofle
- ✕ 1 oignon
- ✕ 2 carottes
- ✕ De l'huile
- ✕ 1 bouteille de vin blanc sec
- ✕ Sel, poivre.

Couper le marcassin en gros cubes et le mettre à mariner avec tous les ingrédients 12 heures.

Le lendemain égoutter les morceaux de viande et les faire revenir dans une cocotte en fonte.

Puis enlever la viande de la casserole et faire revenir les lardons, 2 carottes et 2 oignons coupés en rondelles.

Remettre ensuite la viande et recouvrir avec la marinade que vous aurez filtrée.

Laissez mijoter 1h30.

A la fin de la cuisson, enlever la viande de la cocotte, faire réduire un peu la sauce en la liant avec de la maïzena, rectifiez l'assaisonnement.

Servir le marcassin avec sa sauce accompagné de pomme de terre vapeur, de pâtes fraîches ou d'une purée.