Recette proposée par GAUB VOLAILLES 63 rue de la chapelle 57000 Metz
03 87 62 47 39 – www.gaub-volailles.fr

Daube de Marcassin aux marrons

Ingrédients :

- 1kg de marcassin (épaule)
- 200 g de marrons trouvés chez votre Volailler
- 30 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile



La Marinade :

- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 75 cl de vin rouge
- 5 cl de cognac
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 baies de genièvre écrasées
- Sel, poivre en grains

1- Préparez les ingrédients de la marinade.

Placez le marcassin dans une grande terrine.

Ajoutez tous les éléments de la marinade, sauf le vin.

Recouvrez de vin et réservez 24h au frais.

2- Egouttez les morceaux de marcassin et filtrez la marinade.

Chauffez l'huile et le beurre dans une cocotte.

Faites-y dorer les morceaux de marcassin puis ajoutez les légumes.

Faites cuire 5min et poudrez de farine.

Mélangez 3 min et versez le vin de la marinade.

3- Poursuivez la cuisson 2h à couvert.

Déposez la viande dans une casserole.

Ajoutez les marrons et filtrez la sauce dessus avec une passoire.

Faites cuire 5min à frémissements.

4- Dégustez avec une purée de pommes de terre agrémentée de brisures de marrons cuits.