

Civet de marcassin au genièvre

Pour 4 personnes

1.5 kg d'épaule ou de cuissot de marcassin
1 oignon jaune
1 carotte
60g de farine
5 cl de cognac
1 litre de vin rouge
40 cl de fond de veau
8cl de crème de cassis
12 baies de genièvre
Thym, bouquet garni
Sel poivre

La veille, coupez la viande en morceaux, mettez la dans un récipient avec l'oignon et la carotte émincés, les baies de genièvre grossièrement écrasés, le bouquet garni et du poivre. Couvrez le récipient et laissez mariner 12h au frais.

Le lendemain, sortez la viande de la marinade, faites saisir les morceaux dans une cocotte avec de l'huile sur feu vif. Une fois la viande dorée, versez le cognac, faites flamber. Saupoudrez ensuite de farine, mélanger, laissez roussir 3 mn.

Versez le vin, la crème de cassis et la garniture de la marinade dans la cocotte.

Portez à ébullition 3mn puis ajoutez le fond de veau et du sel.
Couvrez la cocotte, laissez cuire 1h30 sur feu doux en remuant régulièrement.

Ajoutez un peu d'eau pendant la cuisson si la sauce réduit trop.
Après 1h30 de cuisson de la viande, sortez là avec une écumoire et filtrez la sauce.
Mixez la sauce avec un robot plongeant pour la lisser.
Remettez la viande dans la cocotte, laissez mijoter 15-20 mn sur feu doux, parsemez de thym.

Vous pouvez servir ce civet accompagné de patates douces.

