

## Civet de marcassin

Pour 4 personnes

Dans un récipient hermétique, préparez la marinade avec 1 bouteille de bourgogne, 2 oignons 2 carottes, 2 gousses d'ail ,1 bouquet garni 50 ml d'huile

Dans ce même récipient rempli de marinade, mettre 1 kg de marcassin coupé en 4 ou en 8 morceaux, la marinade doit être à hauteur de la viande

Pour que la viande soit bien tendre laissez-la mariner 24 h

Ensuite égouttez soigneusement les morceaux, puis faites-les dorer dans une cocotte avec 100 gr de matière grasse et saupoudrez de 50gr de farine, mélangez, quand celle-ci roussit, flambée avec 50 ml de cognac puis mouillez avec la marinade, ajoutez quelques dés de carotte de la marinade laissez mijoter 2 h

20 mn avant la fin de la cuisson, faites revenir dans un peu d'huile 200 gr de lard coupé en dés, une quinzaine de petits oignons blancs ajoutez le tout au civet puis continuez la cuisson 20 minutes

Au moment de servir, si vous trouvez la sauce trop acide ajoutez 1 sucre puis liez-la avec 50 gr de beurre

Ce civet peut se préparer la veille, il ne sera que meilleur réchauffé