

## Sauté de sanglier en gibelotte à la moutarde

Préparation: 25 mn Marinade:24 à 48 h Cuisson:1 h 45

Les ingrédients pour 6 personnes

1 épaule de sanglier ( environ 1,5 kg) désossée et coupée en morceaux  
1 kg de carottes  
50 g de beurre  
20 cl de crème liquide  
4 c à s de moutarde  
2 c à s d'huile d'olive

Pour la marinade

50 cl de vin blanc sec  
10 cl de cognac  
1 oignon piqué de 3 clous de girofle  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni  
1 c à s de baies de genièvre un peu écrasées

Mettre la viande dans un saladier avec tous les ingrédients de la marinade et réserver au frais pendant 1 ou 2 jours.

Le jour du repas, égoutter et essuyer la viande, la dorer à l'huile chaude dans une cocotte. Verser la marinade et les aromates, saler et poivrer, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 1 h 30 sur feu doux. En fin de cuisson retirer le couvercle et laisser frémir 15 mn pour réduire le jus.

Couper les carottes en rondelles et les mettre dans une casserole avec le beurre, du sel et du poivre, et de l'eau à hauteur. Faire cuire à découvert jusqu'à évaporation totale.

Retirer la viande de la cocotte et réserver au chaud. Filtrer le jus de cuisson. Mettre la moutarde dans la cocotte sur feu doux et tout en fouettant ajouter le jus de cuisson. Porter à ébullition et ajouter la crème. Laisser épaissir en remuant.

Servir le sanglier et les carottes nappés de sauce. J'ai également accompagné de pommes de terre

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>