



CIVET DE MARCASSIN

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1kg découpe de sanglier dans le cuissot
- 150gr de lard salé en dés
- 20cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de farine
- sel poivre

Pour la marinade :

- 1 L de vin rouge corsé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 carottes en rondelles
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Zestes d'un citron et d'une orange
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

NOS CONSEILS

Préparer la marinade dans un saladier. Plonger les morceaux de viande en cube et laisser mariner au frais pendant 24 heures.

Le lendemain, sortir la viande de la marinade, éponger et laisser 1h à température ambiante.

Faire revenir les éléments aromatiques avec du beurre, puis les lardons. Réserver. Faire revenir la viande dans un beurre bien chaud.

Mettre les morceaux de viande avec les éléments aromatiques et singer avec la farine et mouiller avec la marinade.

Cuire le civet environ 2h30.

Incorporer la crème liquide et porter à ébullition 15 minutes.

Vous pouvez aussi le lier au sang.

ACCOMPAGNEMENTS À RETROUVER SUR NOTRE CARTE :

Tatin de pommes aux cèpes
Flan de girolles et échalotes
ou des pâtes fraîches al dente

La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand

POSTEZ LES PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS DE FÊTES
SUR INSTAGRAM AVEC LE #FETESAVECVESSIERE



@MAISONVESSIÈRE