

Civet de marcassin aux têtes et pieds de cèpes

PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 2 H

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g d'épaule de marcassin (ou de sanglier) ■ 4 gros cèpes (ou 8 moyens) ■ QS d'huile, sel, poivre du moulin, fleur de sel
- 1 bouquet de coriandre ■ 500 g de vin rouge tannique (13°) flambé ■ 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni ■ 1 petit morceau de couenne de jambon fumé (ou de talon) ■ 8 pruneaux
- 20 g de raisins de Corinthe ■ 4 gousses d'ail ■ 4 petites échalotes

PRÉPARATION

Tailler l'épaule de marcassin en morceaux de 30 g environ, réserver au réfrigérateur.
Essuyer délicatement les cèpes, couper les pieds en gros morceaux et les réserver.
Émincer les têtes, les sauter avec de l'huile et les feuilles de coriandre ciselées, assaisonner.

Cuisson

Colorer les morceaux de marcassin avec de l'huile, dégraisser le récipient, ajouter le vin rouge et mouiller jusqu'à hauteur avec de l'eau, ajouter l'oignon clouté et le bouquet garni. Cuire le tout pendant 1 heure 30 à 2 heures ; aux 2/3 de la cuisson, ajouter la couenne sur la viande, les pruneaux, les raisins, les gousses d'ail et les échalotes puis assaisonner.
Décanner la viande (l'égoutter avec la garniture), retirer le bouquet garni et l'oignon.
Ajouter les pieds de cèpes dans la sauce, cuire à ébullition pendant 1 à 2 minutes.
Remettre la garniture et la viande à chauffer à feu doux, rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Servir le civet de marcassin dans le récipient de cuisson, dresser dessus les têtes de cèpes émincées.
Parsemer de fleur de sel et de pluches de coriandre.

