



CUISSOT DE SANGLIER RÔTI

Ingrédients (8 à 10 personnes)

-Un cuissot de sanglier de 2kg	-1 verre à liqueur de cognac,
-1 oignon	de liqueur de prunes ou de vieux
-2 échalotes	marc
-2 gousses d'ail	-2 cuillerées à soupe d'huile
-Thym – Laurier – Romarin – Persil	-2 cuillerées à soupe de vinaigre
-1 litre de vin rouge	de vin
	-Sel - Poivre

Préparation

- Dans un grand plat ou saladier, faire mariner le cuissot avec tous les ingrédients ci-dessus.
- Mettre au réfrigérateur pendant 8 heures au minimum ; retourner la viande 2 à 3 fois pendant cette période.
- Mettre ensuite la viande (égouttée) dans un plat à four.
- Dans une casserole, amener la marinade à ébullition et la faire bouillir quelques minutes. La passer ensuite au chinois (ou passoire).
- Faire chauffer le four à 180°C.
- Enfourner le cuissot en ajoutant un peu de beurre et une cuillerée à soupe d'huile.
- Une fois la viande bien dorée, l'arroser avec de la marinade.
- Laisser cuire 2 heures, en arrosant régulièrement avec la marinade.